MANUEL D'UTILISATION, INSTALLATION ET ENTRETIEN

VENEZIA

C - ESPRESSO
I - INSTANT

FR Français

DOC. NO. **H 104F 00**
EDITION 1 9803

NECTA
VENDING SOLUTIONS SpA
A company of
N&W GLOBAL VENDING GROUP

Sede legale: Via Roma 24
24030 Valbrembo (BG) Italia
Web: www.nwglobalvending.com

Telefono +39 035 606111
Fax +39 035 606460
Trib. Bergamo Reg. Imp. n. 2534
R.E.A. Bergamo n. 319295

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'
DECLARATION OF CONFORMITY
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD
DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE
VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING
INTYG OM ÖVERENSSTÄMMELSE
OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING
YHDENMUKAISUUSTODISTUS

Valbrembo, 03/05/2001

Dichiara che la macchina descritta nella targhetta di identificazione, è conforme alle disposizioni legislative delle direttive: **89/392**, **89/336**, **73/23 CEE** e successive modifiche ed integrazioni.

Declares that the machine described in the identification plate conforms to the legislative directions of the directives: **89/392**, **89/336**, **73/23 EEC** and further amendments and integrations.

Déclare que l'appareil décrit dans la plaque signalétique satisfait aux prescriptions des directives: **89/392**, **89/336**, **73/23 CEE** et modifications/intégrations suivantes.

Erklärt, daß das im Typenschild beschriebene Gerät den **EWG** Richtlinien **89/392**, **89/336**, **73/23** sowie den folgenden Änderungen/Ergänzungen entspricht.

Declara que la máquina descripta en la placa de identificación, resulta conforme a las disposiciones legislativas de las directivas: **89/392**, **89/336**, **73/23 CEE** y modificaciones y integraciones sucesivas.

Declara que o distribuidor descrita na chapa de identificação é conforme às disposições legislativas das directivas **CEE 89/392, 89/336 e 73/23** e sucessivas modificações e integrações.

Verklaart dat de op de identificatieplaat beschreven machine overeenstemt met de bepalingen van de **EEG** richtlijnen **89/392, 89/336** en **73/23** en de daaropvolgende wijzigingen en aanvullingen.

Intygar att maskinen som beskrivs på identifieringsskylten överensstämmer med lagstiftningsföreskrifterna i direktiven: **89/392**, **89/336**, **73/23 CEE** och påföljande och kompletteringar.

Det erklæres herved, at automaten angivet på typeskiltet er i overensstemmelse med direktiverne **89/392, 89/336** og **73/23 EU** og de senere ændringer og tillæg.

Forsikrer under eget ansvar at apparatet som beskrives i identifikasjonsplaten, er i overensstemmelse med vilkårene i EU-direktivene **89/392, 89/336, 73/23** med endringer.

Vahvistaa, että arvokyltissä kuvattu laite vastaa **EU**-direktiivien **89/392**, **89/336**, **73/23** sekä niihin myöhemmin tehtyjen muutosten määräyksiä.

ANTONIO CAVO

C.E.O

IQNet

THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

IQNet and
CISQ/IMQ-CSQ
hereby certify that the organization

NECTA VENDING SOLUTIONS S.p.A.

Via Roma, 24 – I-24030 VALBREMBO (BG)

for the following field of activities

Design, manufacturing and sale of
electronical/electromechanical vending machines

has implemented and maintains a

Quality Management System

which fulfills the requirements of the following standard

ISO 9001

Issued on: 2000 - 03 – 31

Registration Number: IT - 12979

IQNet — *Catherine Neville*, *President of IQNet*

CISQ — *Gianrenzo Prati*, *President of CISQ*

Members of IQNet (registered associations):

AENOR *Spain* · AFAQ *France* · AIB-Vincotte International *Belgium* · APCER *Portugal* · CISQ *Italy* · CQS *Czech Republic* · DQS *Germany* · DS *Denmark* · ELOT *Greece* · FCAV *Brazil* · HKQAA *Hong Kong* · ICONTEC *Colombia* · IRAM *Argentina* · JQA *Japan* · KEMA *Netherlands* · KSA-QA *Korea* · MSZT *Hungary* · NCS *Norway* · NSAI *Ireland* · OQS *Austria* · PCBC *Poland* · PSB *Singapore* · QAS *Australia* · QMI *Canada* · SFS *Finland* · SII *Israel* · SIQ *Slovenia* · SQS *Switzerland*

IQNet is represented in the USA by the following IQNet members: AFAQ, AIB-Vincotte International, CISQ, DQS, KEMA, NSAI and QMI

Federazione - Federation

CISQ

a member of IQNet

CISQ è una Federazione costituita da enti indipendenti di certificazione dei Sistemi di Qualità aziendali, operanti ciascuno nel settori di propria competenza.

CISQ is a multi-sector, independent non-profit Federation of Italian organizations for the certification of company management systems, each operating in its own sector of responsibility.

CERTIFICAZIONE ITALIANA DEI SISTEMI QUALITÀ AZIENDALI
ITALIAN CERTIFICATION OF COMPANY QUALITY SYSTEMS

CSQ

CERTIFICATO n.
CERTIFICATE n. **9130.ZAVE**

SI CERTIFICA CHE IL SISTEMA QUALITÀ DI
WE HEREBY CERTIFY THAT THE QUALITY SYSTEM OPERATED BY

NECTA VENDING SOLUTIONS S.p.A.

UNITÀ OPERATIVE
OPERATIVE UNITS

Via Roma, 24 – 24030 VALBREMBO (BG)

È CONFORME ALLA NORMA
IS IN COMPLIANCE WITH THE STANDARD **UNI EN ISO 9001**

PER LE SEGUENTI ATTIVITÀ
CONCERNING THE FOLLOWING ACTIVITIES

Progettazione, produzione e commercializzazione di apparecchiature elettromeccaniche/elettroniche per la distribuzione automatica e la ristorazione
Design, manufacturing and sale of electronical/electromechanical vending machines

IL PRESENTE CERTIFICATO È SOGGETTO AL RISPETTO DEL REGOLAMENTO PER LA CERTIFICAZIONE DEI SISTEMI QUALITÀ DELLE AZIENDE
THE USE AND THE VALIDITY OF THE CERTIFICATE SHALL SATISFY THE REQUIREMENTS OF THE RULES FOR THE CERTIFICATION OF COMPANY QUALITY SYSTEMS

Prima emissione: 1 Giugno 1994
First issue

Emissione corrente: 31 Marzo 2000
Current issue

La validità del presente certificato è subordinata a sorveglianza annuale e al riesame completo del Sistema di Qualità con periodicità triennale secondo le prescrizioni dell'IMQ S.p.A.
The validity of the certificate is subordinated to annual audit and a reassessment of the entire Quality System within three years according to IMQ S.p.A. rules

IMQ - VIA QUINTILIANO, 43 - 20138 MILANO

SINCERT

EA: 19

TABLE DE MATIERES

INTRODUCTION PAGE 2
IDENTIFICATION DE L'APPAREIL PAGE 2
EN CAS DE PANNE PAGE 2
TRANSPORT ET STOCKAGE PAGE 2
UTILISATION DES DISTRIBUTEURS PAGE 2
MISE EN PLACE DU DISTRIBUTEUR PAGE 2
NOTICE D'INSTALLATION PAGE 3
NOTICE POUR LA DEMOLITION PAGE 3
DIMENSIONS PAGE 3

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES PAGE 3

NOTICE D'EMPLOI PAGE 5

INTERRUPTEUR DE PORTE PAGE 5
ENTRETIEN ET DESINFECTION PAGE 5
COMMANDES ET INFORMATIONS PAGE 5

CHARGEMENT PAGE 6

CHARGEMENT DES GOBELETS PAGE 6
CHARGEMENT DU CAFE PAGE 6
CHARGEMENT DES PALETTES PAGE 6
CHARGEMENT DU SUCRE ET DES POUDRES SOLUBLES PAGE 6
HYGIENE DES MIXERS ET DES CIRCUITS ALIMENTAIRES PAGE 6
NETTOYAGE DU DISPOSITIF DE DECLENCHEMENT DU SUCRE PAGE 7
NETTOYAGE HEBDOMADAIRE DU GROUPE CAFE PAGE 7
MISE HORS SERVICE DE L'APPAREIL PAGE 7
INSTALLATION PAGE 8
DEBALLAGE DU DISTRIBUTEUR PAGE 8
MISE EN PLACE DU DISTRIBUTEUR PAGE 8
RACCORDEMENT AU RESEAU DE L'EAU PAGE 8
DISPOSITIF ANTI-DEBORDEMENT PAGE 8
ADOUCISSEUR PAGE 8
BRANCHEMENT ELECTRIQUE PAGE 9
MONTAGE DU SYSTEME DE PAIEMENT PAGE 9
REMPLISSAGE DU CIRCUIT HYDRAULIQUE PAGE 9

FONCTIONNEMENT DU GROUPE CAFE PAGE 10

CYCLE DE DISTRIBUTION DU CAFE PAGE 10
CONTROLES ET REGLAGES PAGE 10
REGLAGES STANDARDS PAGE 10
REGLAGE DE LA COURSE DU PISTON DU GROUPE CAFE PAGE 11
REGLAGE DE LA TEMPERATURE D'EAU PAGE 11
REGLAGE GRANULOMETRIQUE DE LA MOUTURE PAGE 11
REGLAGE DE LA DOSE DE CAFE PAGE 11

ETATS DE FONCTIONNEMENT PAGE 12

MODE DE FONCTIONNEMENT SERVICE NORMAL PAGE 12
MODE DE FONCTIONNEMENT ENTRETIEN PAGE 12

PROGRAMMATION PAGE 13

AFFICHAGE DE PANNES ACTUELLES PAGE 14
PROGRAMMATION DES DOSES D'EAU ET DE POUDRE PAGE 14
PROGRAMMATION DES PRIX PAGE 15
PROGRAMMATION DES PRIX ET ETAT DES SELECTIONS PAGE 15
PROGRAMMATION DE MONNAIE DE BASE ET POINT DECIMAL PAGE 15
PROGRAMMATION DES LIGNES DES VALIDATEURS PAGE 15
INITIALISATION PAGE 15
PROGRAMMATION DE CODE DE MACHINE PAGE 16
INSTALLATION PAGE 16
MISE A ZERO DES PANNES PAGE 16
AFFICHAGE DES STATISTIQUES PAGE 16
IMPRESSION DES STATISTIQUES PAGE 16

ENTRETIEN PAGE 17

AVANT-PROPOS PAGE 17
NETTOYAGE DU GROUPE CAFE PAGE 17
DEMONTAGE DU FILTRE SUPERIEUR PAGE 17
DEMONTAGE DU FILTRE INFERIEUR PAGE 17

FONCTIONS DES PLATINES ET DES VOYANTS LUMINEUX PAGE 18

PLATINE DE CONTROLE PAGE 18
PLATINE DE BOUTON-POUSSOIRS PAGE 18
CONFIGURATION DE PLATINE ELECTRONIQUE PAGE 18
CONFIGURATION DU PAYS PAGE 19
CONFIGURATION DE MODELE PAGE 19
CONFIGURATION DES PALETTES PAGE 19
CONFIGURATION DU SYSTEME DE PAIEMENT

CIRCUITS HYDRAULIQUES PAGE 20

© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

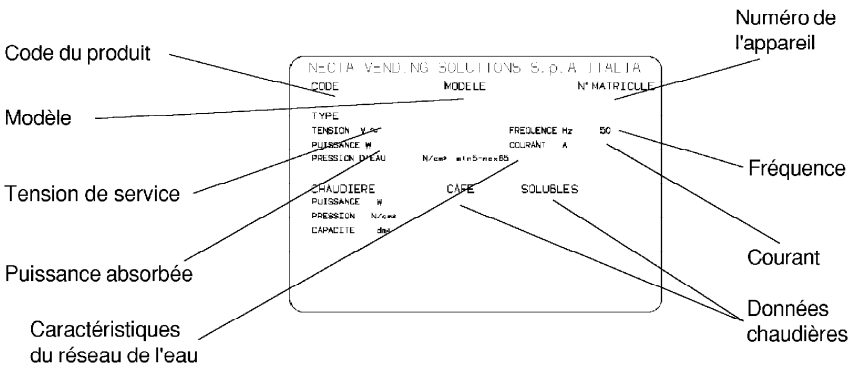
INTRODUCTION

Cette documentation fait partie intégrante del'appareil et elle doit donc l'accompagner en cas de déplacement ou de trasfert de propriété de l'appareil pour que des autres opérateurs puissent le consulter.

Avant de procéder avec l'installation et l'utilisation de l'appareil il faut lire attentivement et comprendre le contenu de ce manuel car il fournit des informations importantes en ce qui concerne la sécurité d'installation, la notice d'emploi et les opérations d'entretien.

IDENTIFICATION DE L'APPAREIL ET DES SES CARACTERISTIQUES

Chaque appareil est identifié par un numero spécifique, qu'on peut lire sur la plaquette des caractéristiques, placée à l'intérieur au côté droit.
La plaquette (voir figure) est la seule reconnue par le constructeur en tant qu'identification de l'appareil et porte toutes les données qui permettent au fabricant de fournir, rapidement et en pleine sécurité, les informations techniques de quel que soit modèle en vue de faciliter la gestion des pièces détachées.
Pour cette raison on conseille de ne pas abîmer ou enlever la plaquette.



EN CAS DE PANNE

Dans la plupart des cas, les inconvénients techniques peuvent être éliminés avec de petites interventions de réparation. A ce propos nous vous conseillons de lire attentivement ce manuel avant de contacter le fabricant. En cas de panne ou de mauvais fonctionnement persistant et non résoluble s'adresser à:

NECTA
VENDING SOLUTIONS SpA
Via Roma 24
24030 Valbrembo
Italy - Tel. +39 035606111

TRANSPORT ET STOCKAGE

Afin d'éviter d'endommager l'appareil, les manoeuvres de chargement et déchargement doivent être effectuées avec un soin particulier.
L'appareil doit être soulevé à l'aide d'un chariot élévateur, à moteur ou manuel, en mettant les fourches au-dessous de l'appareil du côté clairement indiqué par le symbole sur l'emballage en carton.

Par contre, il faut absolument éviter de:

- renverser le distributeur;
- traîner le distributeur avec des cordes ou d'autre;
- soulever le distributeur avec des attaches latérales;
- soulever le distributeur avec des élingages ou des cordes;
- secouer ou cahoter le distributeur et son emballage.

Le stockage doit se faire dans une ambiance sèche et avec des températures comprises entre 0 et 40°C.
Il est très important de ne pas superposer plusieurs appareils et de maintenir la position verticale indiquée par les flèches sur l'emballage.

UTILISATION DES DISTRIBUTEURS DE BOISSONS CHAUDES EN RECIPIENTS OUVERTS

(Ex. gobelets plastique, tasses de céramique, carafes)

Les distributeurs de boissons en récipients ouverts doivent être affectés uniquement à la vente et distribution de boissons alimentaires obtenues par:

- infusion de produits tels que le café et le thé;
- reconstitution de préparations solubles ou lyophilisées;

Ce produits doivent être déclarés "appropriés pour la distribution automatique" en récipients ouverts du type alimentaire par le fabricant.

Les produits distribués doivent être consommés immédiatement. En aucun cas ils devront être conservés et/ou confectionnés pour être consommés successivement.

Tout autre usage est considéré abusif et donc dangereux.

MISE EN PLACE DU DISTRIBUTEUR

Cet appareil ne s'installe pas à l'extérieur, mais en lieu sec, où la température ne descend pas au-dessous de 0 °C. Ne jamais l'installer dans une pièce où l'on se sert de jets d'eau pour nettoyer (par ex.: grandes cuisines, etc...).
Par suite de sa légèreté relative, l'appareil doit être fixé à un mur à l'aide de l'équerre prévue à cet effet.
De cette manière le dos de l'appareil se trouvera écarté du mur de 4 cm environ pour garantir une ventilation correcte.
Eviter de le couvrir avec des chiffons ou similaires.
Veiller à ce que l'inclinaison de l'appareil ne dépasse jamais les 2°.
Si besoin, le mettre à niveau au moyen des pieds réglables dont l'appareil est équipé.

NOTICE D'INSTALLATION

L'installation et les opérations d'entretien qui suivent doivent être prises en charge uniquement par du personnel qualifié, entraîné professionellement au maniement de cet appareil, et conformément aux normes en vigueur.

L'appareil est vendu sans système de payement, et donc la responsabilité en cas de dommages à l'appareil ou à des choses ou personnes causés par une installation erronée du système de payement retombera seulement sur qui aura effectué l'installation.

Au moins une fois par an l'appareil sera soumis par du personnel qualifié à une contrôle scrupuleux en ce qui concerne son intégrité et la conformité aux normes des installations relatives.

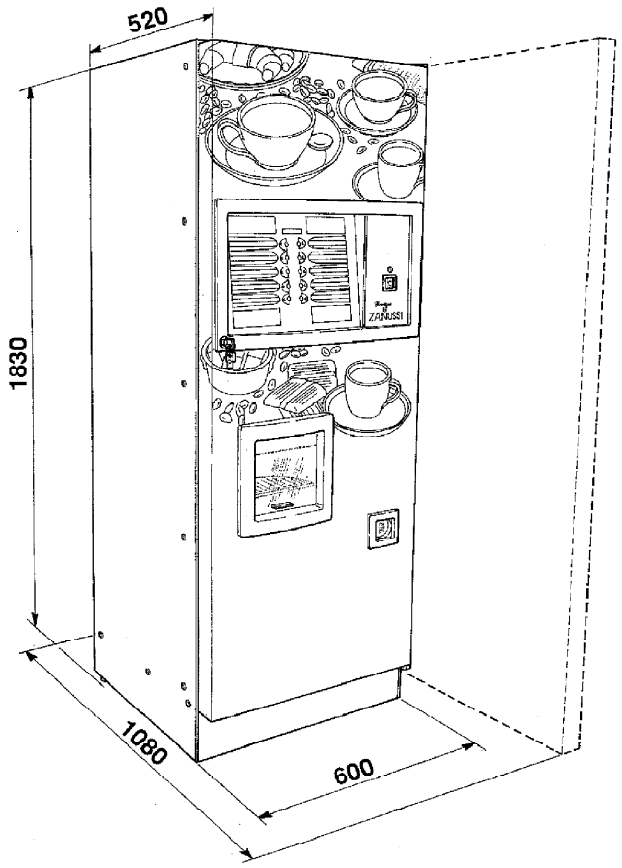
Les éléments de l'emballage devront être mis au rebut dans le plein respect de l'environnement.

NOTICE POUR LA DEMOLITION

Lorsque l'appareil est destiné à la démolition, il faudra obligatoirement s'en tenir aux lois en vigueur en matière de sauvegarde de l'environnement et notamment:

- les matériaux férreux, plastiques ou similiaires doivent être mis au rébut en décharges autorisées;
- la matière d'isolement doit être récupérée par des maisons spécialisées.

DIMENSIONS



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Hauteur	1830	mm
Largeur	600	mm
Profondeur	520	mm
Tension d'alimentation	230	V~
Fréquence d'alimentation	50	Hz
Puissance installée		
- Espresso	1,5	kW
- Instant	2,1	kW

DISTRIBUTEUR DE GOBELETS

Diamètre du bord supérieur de 70-71 mm. avec une autonomie de 500 gobelets environ.

MONNAYEUR

L'appareil peut être fourni avec possibilité de montage d'un monnayeur Executive.

PRIX DE VENTE

Prix de vente différents et programmables pour chaque sélection; le réglage standard est le même pour toutes les sélections.

CAISSE A MONNAIE

En tôle aluminée. Couvercle et serrure sont disponibles en tant qu'accessoires.

ALIMENTATION EN EAU

Raccordement au réseau de l'eau avec une pression comprise entre 5 et 8,5 bar.

REGLAGES POSSIBLES

Modèles express: doses volumétriques de café, solubles et eau.

Modèles instant: doses temporisées de café, solubles et eau.

REGLAGE DE TEMPERATURE

Réglage à l'usine de la valeur de fonctionnement correcte. Un trimmer placé sur la platine de contrôle permet (le cas échéant) des petits ajustages.

RINCAGE DES MIXERS

L'appareil effectue le rinçage des mixers et la rotation du groupe café lorsqu'on appuie sur le bouton spécial placé sur la boîte du monnayeur.

DISPOSITIFS D'AUTORISATION

- présence de gobelets
- présence d'eau
- présence de café
- présence de groupe café
- bac de récupération des eaux usées vide
- température de service atteinte.

SECURITÉS

- interrupteur de porte
- thermostat de sécurité de chaudière à réarmement manuel
- blocage flotteur “air break”
- électrovanne anti-débordement
- flotteur trop-plein bac de récupération des eaux usées
- protection temporisée pour:
  - distribution café
  - pompe
  - motoréducteur groupe café
  - moulin
- protection thermique pour:
  - doseurs électriques
  - motoréducteur groupe café
  - électro-aimants
  - pompe
  - mixeurs électriques
  - moteur du moulin

CAPACITE DES RECIPIENTS

café en fèves	2.5	Kg
sucre	4.2	Kg
lait en poudre	1.4	Kg
café instant	1.2	Kg
thé	4.3	Kg
chocolat	3.0	Kg
palettes	N°	500

NOTICE D'EMPLOI

INTERRUPTEUR DE PORTE

Lorsqu'on ouvre la porte, un micro-interrupteur spécial coupe la tension de l'équipement électrique de l'appareil,

sauf le bornier sur lequel à lequel est branché le câble de la ligne et l'emplacement de l'interrupteur. Avant d'enlever la couverture de ces pièces (indiquées par la plaquette spéciale), il faut couper la tension à l'aide de l'interrupteur externe et enlever la fiche.

Pour remettre l'appareil sous tension lorsque la porte est ouverte, il suffit d'engager la clé prévue à cet effet dans la fente (voir Fig. 2).

Toutes les opérations qui demandent que l'appareil soit sous tension et que la porte soit ouverte, doivent s'effectuer avec clé d'interrupteur engagée, et donc uniquement par du personnel spécialisé et informé sur les risques que cette situtation comporte.

La porte ne se ferme que lorsque la clé est dégagée.

ENTRETIEN ET DESINFECTION

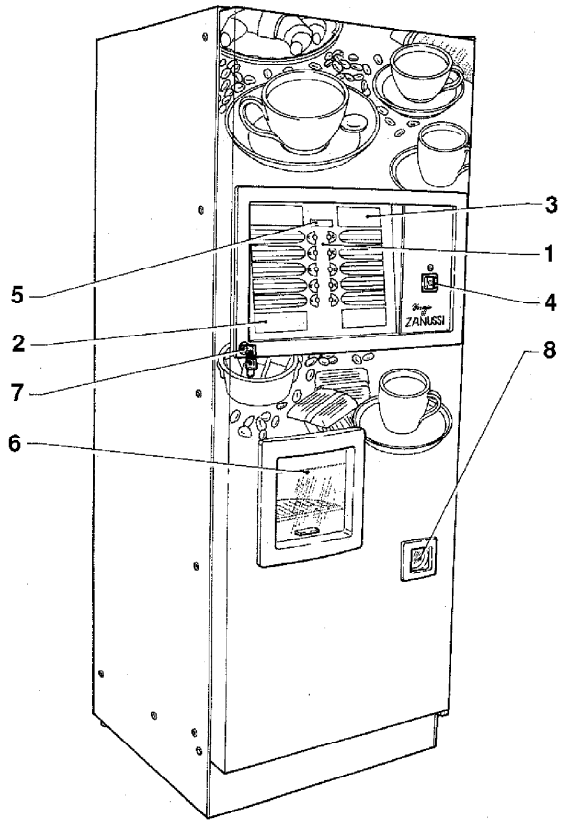
En relation avec les normes sanitaires et de sécurité en vigueur, l'opérateur d'un distributeur automatique est responsable de l'hygiène des produits alimentaires, pour prévenir la formation de bactéries, ainsi que de l'entretien machine.
Lors de l'installation il faudra prévoir une désinfection complète des circuits des liquides et des pièces en contact avec les aliments pour éliminer les bactéries qui peuvent s'être formées pendant le stockage.
Il est de règle d'utiliser les produits désinfectants (détergents au chlore ou similaires) aussi pour le nettoyage des surfaces n'étant pas directement en contact avec les aliments.
Certains pièces de l'appareil peuvent être endommagées par l'usage de détergents non appropriés.
Le fabricant décline toute résponsabilité pour les dommages provoqués par l'utilisation d'agents chimiques non appropriés ou toxiques.

L'appareil doit toujours être mis hors service avant de procéder à des opérations d'entretien qui comportent le démontage de pièces.

COMMANDES ET INFORMATIONS

Les commandes et les notices pour l'utilisateur se trouvent sur le côté externe de la porte (voir fig. 1).
Les étiquettes sur lesquelles figurent le menu et les instructions sont fournies avec l'appareil et doivent être placées lors de l'installation en suivant l'ordre indiqué sur le tableau des doses de sélection joint à l'appareil.

Fig. 1



1 - Menu sélections possibles
2 - Emplacements notices utilisateur
3 - Plaque avec instructions d'utilisation
4 - Introduction des monnaies
5 - Afficheur à 4 chiffres
6 - Compartiment distribution
7 - Serrure

Sur le côté interne de la platine des poussoirs il se trouve placé le bouton de Programmation qui donne accès aux fonctions de l'appareil.

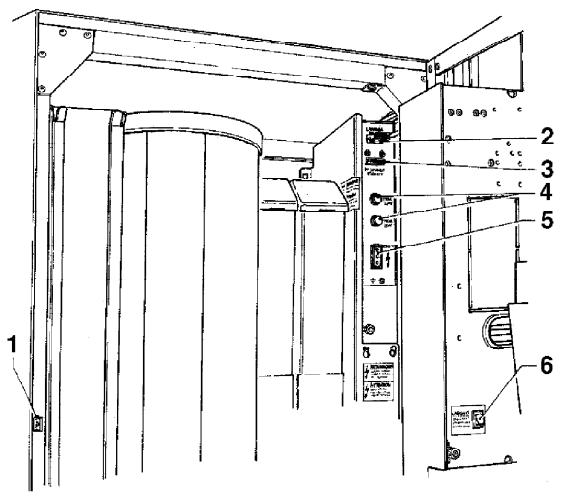


Fig. 2
1 - Interrupteur de porte
2 - Prise pour lampe de porte à 230V~ 8 W max.
3 - Compteur mécanqiue
4 - Fusibles du réseau
5 - Prise toujours sous tension de 230V ~
6 - Bouton de rinçage

CHARGEMENT

CHARGEMENT DES GOBELETS

Pour charger les gobelets la première fois (distributeur de gobelets complètement vide) procéder comme il suit:

- couper la tension de l'appareil;
- enlever le couvercle du container des gobelets;
- charger les colonnes de gobelets sauf celle correspondante au trou de distribution;
- mettre l'appareil sous tension et la colonne pleine se placera automatiquement sur le trou de distribution;
- charger la colonne vide;
- déclencher un ou plusieurs gobelets à l'aide du poussoir spécial et remettre le couvercle (voir fig. 3).

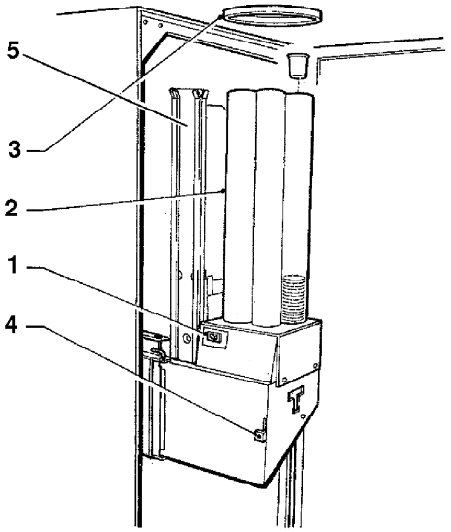
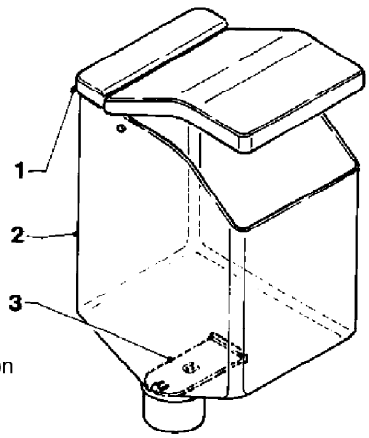


Fig. 3
1 - Bouton de déclenchement gobelets
2 - Colonne de gobelets
3 - Couvercle
4 - Levier de déblocage étagère
5 - Colonne de palettes

CHARGEMENT DU CAFE

Soulever le couvercle. Remplir le récipient du café en veillant à ce que la trappe de distribution soit ouverte complètement (voir Fig. 4); refermer le couvercle.

Fig. 4



1 - Couvercle
2 - Récipient à café
3 - Trappe de distribution

CHARGEMENT DES PALETTES

Enlever le contrepoids du distributeur de palettes (voir fig. 4) et charger les palettes dans la colonne d'empilage en prenant soin de les placer bien à plat.
Les palettes doivent être planes et exemptes de bavures.
Remettre le contrepoids sur la pile de palettes.

CHARGEMENT DU SUCRE ET DES POUDRES SOLUBLES

Ouvrir l'étagère du distributeur de gobelets et, après avoir levé le couvercle correspondant, charger les produits dans leurs récipients respectifs (voir tableau des doses de sélection) en évitant de tasser les poudres. S'assurer que les produits soient sans grumeaux.

HYGIENE DES MIXERS ET DES CIRCUITS ALIMENTAIRES

A l'installation de l'appareil et puis au moins toutes les semaines, ou plus fréquemment par rapport à l'utilisation de l'appareil et de la qualité de l'eau en entrée, il faut prévoir un assainissement soigné (soit nettoyage plus désinfection) des mixers ainsi que des conduits de distribution afin de garantir parfaite hygiène des produits distribués.
Les pièces à nettoyer sont les suivantes:

- tiroir de poudres, mixers et conduit de refoulement des boissons solubles;
- bec de distribution du café;
- compartiment de distribution.
- Enlever (voir Fig. 6) des mixers les entonnoirs des poudres et les entonnoirs de l'eau, les convoyeurs, les tiroirs des poudres et rotors des mixers;
- rincer toutes les pièces avec un produit détergent, tout en ayant soin de éliminer mécaniquement les résidus visibles de produit à l'aide, si besoin est, de brosses ou d'outils similaires;

La désinfection s'effectue avec les détergents au chlore qu'on peut trouver en pharmacie.

- les plonger pendant 20' environ dans un récipient contenant la solution détergente au chlore qu'on aura préparée auparavant;
- remettre les convoyeurs et les entonnoirs de l'eau;
- remettre les tiroirs et les entonnoirs des poudres en place après les avoir soigneusement séchés.

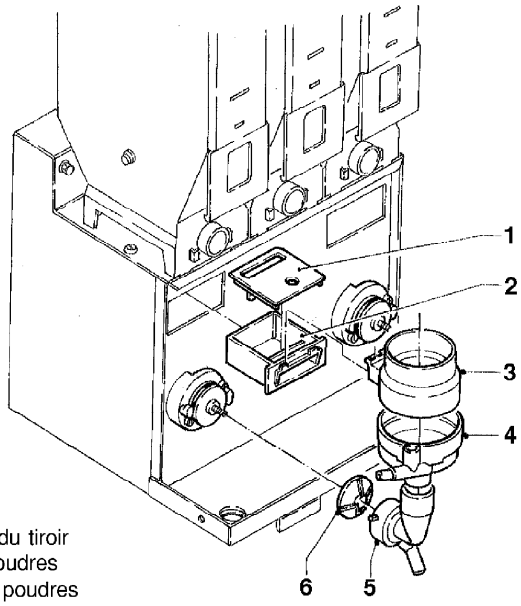


Fig. 6

1 - Couverture du tiroir
2 - Tiroir des poudres
3 - Entonnoir à poudres
4 - Entonnoir à eau
5 - Convoyeur
6 - Rotor du mixer

Après montage des pièces, il faudra quand même:

- appuyer sur les boutons de rinçage des mixers et verser quelques gouttes du produit détergent au chlore dans les entonnoirs.
- effectuer plusieurs cycles de lavage afin de garantir l'élimination de toute trace de résidus à l'aide d'un bon rinçage.
- Après la désinfection, rincer abondamment les élé-ments pour éliminer toute trace de détergent;
- remonter les tiroirs et les entonnoirs des poudres après les avoir bien séchés.

NETTOYAGE DU DISPOSITIF DE DECLENCHEMENT DU SUCRE

Dans les modèles équipés de système de distribution du sucre directement dans le gobelet, il faudra périodiquement nettoyer le dispositif de déclenchement à l'eau chaude (voir fig. 7) de la manière suivante:

- décrocher le ressort de rappel;
- soulever le levier élastique pour dégager le pivot;
- sortir le pivot avec le bec de distribution;
- après nettoyage, remonter toutes les pièces suivant l'ordre inverse.

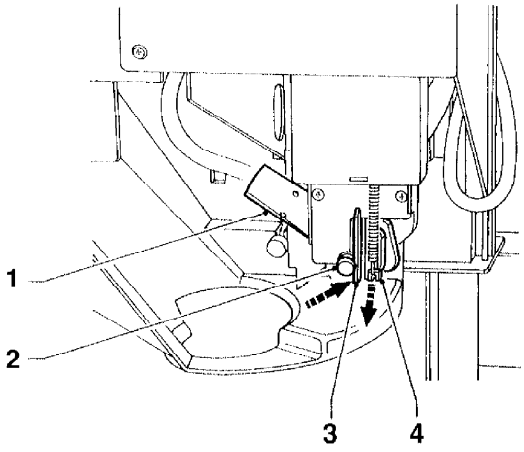
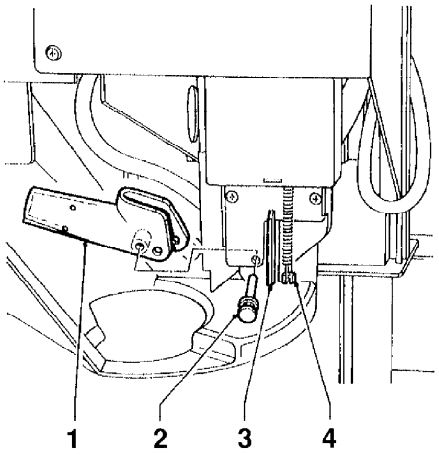


Fig. 7

1 - Bec de distribution du sucre
2 - Pivot
3 - Levier élastique
4 - Ressort de rappel



NETTOYAGE HEBDOMADAIRE DU GROUPE CAFE

Après chaque charge, ou chaque semaine, il convient de nettoyer les parties externes du groupe café en éliminant les résidus de poudre, et en particulier la zone de l'entonnoir café.

MISE HORS SERVICE DE L'APPAREIL

Si, pour une raison quelconque, l'appareil doit rester éteint pendant une période supérieure à 1 semaine, il faudra:

- vider complètement les containers et les laver soigneusement avec les détergents au chlore utilisés pour les mixers.
- vider complètement le moulin doseur en distribuant du café jusqu'à ce que le vide soit signalé.
- vider complètement l'air-break et la chaudière à solubiles, en desserrant le collier sur le tube correspondant.

Avant la remise en service il fudra exécuter toutes les opérations de nettoyage d'assainissement décrites dans le chapitre "Hygiène des mixers".

INSTALLATION

L'installation doit être prise en charge uniquement par du personnel qualifié.

DEBALLAGE DU DISTRIBUTEUR

Après déballage, vérifier que l'appareil soit intact.
En cas de doutes, éviter d'utiliser l'appareil.

Ne pas laisser les éléments de l'emballage (sachets plastique, polystyrène, clous, etc...) à la portée des enfants: ils peuvent être dangereux.

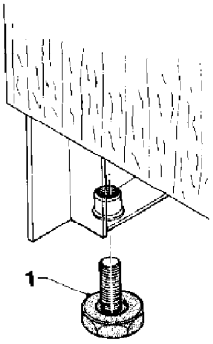
MISE EN PLACE DU DISTRIBUTEUR

Cet appareil ne s'installe pas à l'extérieur, mais en lieu sec, où la température ne descend pas au-dessous de 0 °C. Ne jamais l'installer dans une pièce où l'on se sert de jets d'eau pour nettoyer (par ex.: grandes cuisines, etc...).

L'appareil doit être placé tout près d'un mur de manière que la partie arrière soit éloignée au moins 4 cm du mur afin de garantir une ventilation correcte. Eviter de le couvrir avec des chiffons ou similaires.
Veiller à ce que l'inclinaison de l'appareil ne dépasse jamais les 2°.
Si besoin, le mettre à niveau au moyen des pieds réglables dont l'appareil est équipé (voir Fig. 8).

Par suite de sa légèreté relative, l'appareil doit être fixé à un mur à l'aide de l'équerre prévue à cet effet (voir figure 9).

Fig. 8



1 - Pied réglable

Le fabricant décline toute résponsabilité pour des problèmes pouvant se dégager de la non-observation des instructions ci-dessus.

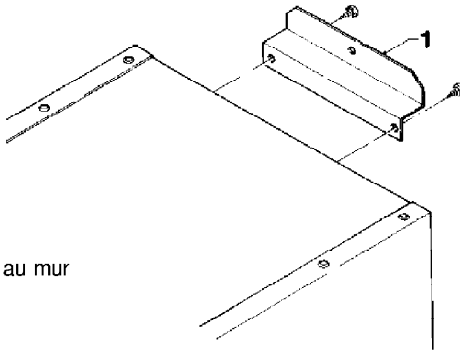


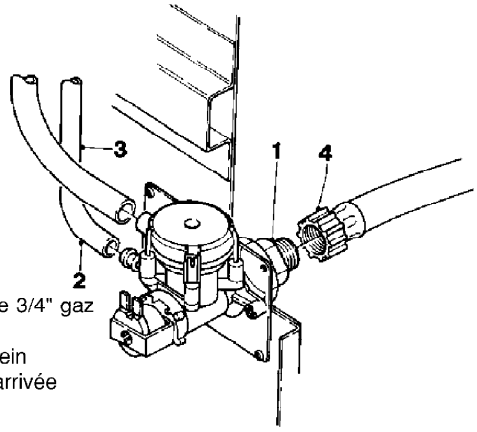
Fig. 9
1 - Equerre de fixtion au mur

RACCORDEMENT AU RESEAU DE L'EAU

Le distributeur doit être raccordé au réseau d'eau potable.
La pression du réseau doit être comprise entre 5 et 85 N/cm^2.
Faire couler l'eau du réseau hydraulique jusqu'à ce qu'elle soit tout à fait claire.
Avec un tube approprié, à même de supporter la pression de réseau, et du type reconnu pour emploi alimentaire avec un diamètre interne d'au-moins 6 mm, relier le réseau au raccord 3/4" gaz de l'électrovanne de l'arrivée d'eau (voir Fig. 10).
Sur demande il est disponible un kit "tuyau d'amenée de l'eau" composé par 1,5 m de tube approprié pour emploi alimentaire et les raccords correspondants.

Il convient toujours d'installer un robinet sur le réseau de l'eau à l'extérieur de l'appareil en position facilement accessible.

Fig. 10



1 - Raccord d'arrivée 3/4" gaz
2 - Tuyau d'envoi
3 - Tuyau de trop-plein
4 - Raccord tube d'arrivée

DISPOSITIF ANTI-DEBORDEMENT

L'électrovanne d'entrée de l'eau (voir Fig. 10) est équipée d'un dispositif anti-débordements, qui bloque mécaniquement l'entrée d'eau lors d'une panne de l'électrovanne ou du mécanisme de contrôle du niveau d'eau dans la chaudière.
Pour rétablir le service normal, procéder de la manière suivante:

- vidanger l'eau contenue dans le tuyau de trop-plein;
- fermer le robinet du réseau de l'eau installé à l'extérieur de l'appareil;
- dévisser l'écrou de fixation du tuyau d'alimentation de l'électrovanne pour décharger la pression résiduelle du réseau puis le resserer (voir Fig. 10);
- ouvrir le robinet et mettre l'appareil sous tension.

ADOUCISSEUR

L'appareil est fourni sans adoucisseur.
Si l'eau est très dure, il est possible d'installer un adoucisseur (disponible sur demande en tant qu'accessoire), ou un autre type d'adoucisseur à resines à échange ionique ayant une capacité proportionnée à la consommation de l'appareil.
Périodiquement l'adoucisseur devra être régénéré suivant les indications du fabricant.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

L'appareil est prédisposée pour fonctionnement électrique avec une tension monophasée de 230 V~ et il est protégé par des fusibles de 10 A.
Avant de le brancher, s'assurer que les données de la plaque correspondent à celles du réseau, et notamment:

- que la valeur de la tension d'alimentation ne s'écarte pas plus de 6% de la valeur nominale;
- que l'interrupteur général soit accessible, et que ses caractéristiques lui permettent de supporter la charge maximum requise tout en assurant le débranchement omnipolaire du réseau avec un écartement minimum de 3 mm entre les contacts.

La sécurité électrique de l'appareil n'est assurée que s'il est correctement mis à la terre, comme le prévoient les normes de sécurité en vigueur.

Il faut que cette condition fondamentale de sécurité soit absolument assurée; en cas de doutes, faire contrôler l'installation par du personnel qualifié.

Le remplacement éventuel du câble doi être effectué uniquement par du personnel formé en utilisant des câbles du type H05 RN-F ou H05 V V-F avec une section de 3x1,5 mm^2.

Il est défendu d'employer des adaptateurs, des prises multiples et/ou des rallonges.

Avant de mettre l'appareil sous tension, s'assurer que le réseau hydraulique soit correctement raccordé et que le robinet soit ouvert.

LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN CAS DE DOMMAGES DUS AU NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS QUI PRECEDENT.

MONTAGE DU SYSTEME DE PAIEMENT

L'appareil est vendu sans système de paiement, par conséquent, la responsabilité d'éventuels dommages à l'appareil ou aux choses ou personnes étant le résultat d'une mauvaise installation du système de paiement retomberont uniquement sur la ou les personnes qui ont effectué l'installation.

- Monter le monnayeur et s'assurer que la programmation des paramètres relatifs soit correcte;
- régler l'équerre du levier d'ouverture du sélecteur de façon à consentir l'ouverture complète du sélecteur;
- régler la goulotte de renvoi de monnaies par rapport au type de monnayeur monté.

REMPLISSAGE DU CIRCUIT HYDRAULIQUE

Si après mise en route de l'appareil l'air-brek signale le vide d'eau pendant plus de 10", l'appareil effectue automatiquement un cycle d'installation, et notamment:

- le display affichera INST pendant toute la durée du cycle;
- remplissage de l'air-break;
- (seulement pour les modèles espresso) ouverture de l'électrovanne poudres pour évacuer l'air dans la chaudière et permettre le remplissage de 400 cc. d'eau.

N.B.: En cas de manque d'eau dans le réseau de distribution durant le cycle d'installation, l'appareil se bloque jusqu'au retour de l'eau ou à son arrêt.

Cette opération doit se faire manuellement après les interventions d'entretien, qui comportent la vidange de la chaudière mais non de l'air-break.

FONCTIONNEMENT DU GROUPE CAFE

CYCLE DE DISTRIBUTION DU CAFE

Sur demande d'une sélection de café, le moulin se met en route jusqu'à remplir la chambre du doseur du café (voir fig. 14). Lorsque le doseur est plein, la dose de café moulu est délivrée dans le groupe café.
Le café tombe alors dans la chambre d'infusion (1) placée en position verticale (voir fig. 11).

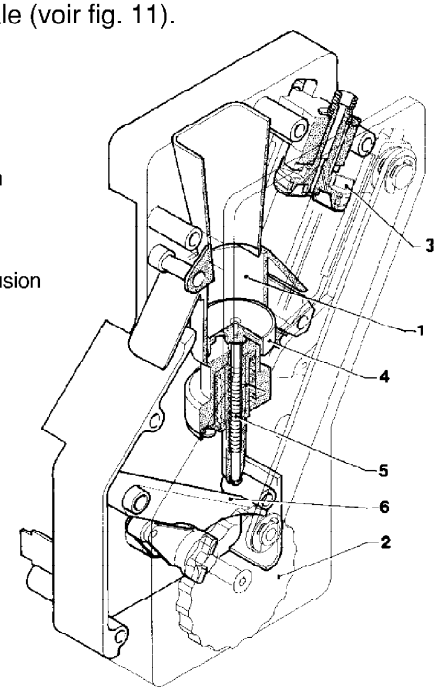


Fig. 11
1 - Chambre d'infusion
2 - Disque externe
3 - Piston supérieur
4 - Piston inférieur
5 - Ressort de pré-infusion
6 - Levier oscillant

La manivelle du motoréducteur enclenchée sur le disque externe (2) par rapport au groupe, tourne de 180° en provoquant l'oscillation de la chambre d'infusion et la descente du piston supérieur (3) (voir Fig. 12).

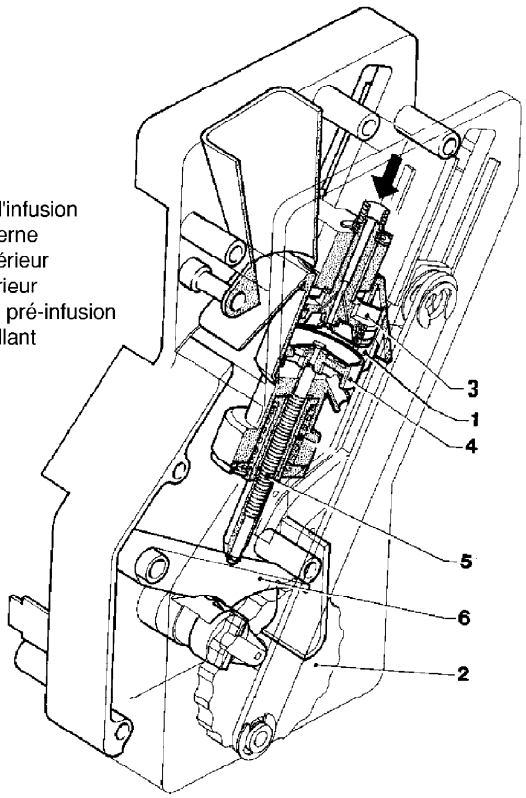


Fig. 12
1 - Chambre d'infusion
2 - Disque externe
3 - Piston supérieur
4 - Piston inférieur
5 - Ressort de pré-infusion
6 - Levier oscillant

Sous la pression de l'eau le ressort de pré-infusion (5) s'affaisse et le piston inférieur (4) s'abbaisse de 4 mm, ce qui comporte la formation d'un coussin d'eau qui permet une utilisation uniforme de la pastille de café.
A la fin de la distribution, durant une pause de 3 secondes, le ressort de pré-infusion (5) expulse la couche d'eau au travers de la 3ème voie de l'électrovanne de distribution, en même temps pressant légèrement la pastille de café usée.
L'achèvement de la rotation du motoréducteur produit le soulèvement des pistons et de la pastille par l'intermédiaire du levier oscillant (6).
Durant le retour de la chambre d'infusion en position verticale, le racleur placé sur l'entonnoir du café empêche le mouvement de la pastille usée en la faisant tomber.
Le piston inférieur peut ainsi retourner au point mort bas.

CONTROLES ET REGLAGES

Pour obtenir les résultats meilleurs par rapport aux produits utilisés, il faut contrôler:

pour le café

La pastille de café, qui doit être légèrement comprimée et humide.

La granulométrie du café moulu.

La dose de café moulu.

La température de distribution.

La dose d'eau.

pour les boissons solubles

Le dosage des différentes poudres.

La température des boissons.

La dose d'eau.

Si les réglages doivent être modifiés, suivre les indications des paragraphes qui suivent.
Le dosage des poudres solubles, la dose d'eau et la température sont contrôlés directement par le microprocesseur.
Pour les changer, il faudra suivre les procédures de programmation.

REGLAGES STANDARDS

Le distributeur est fourni réglé aux valeurs suivantes:

- température café (en sortie du bec): 85-89° environ;
- température solubles (en sortie du bec) 85° environ;
- pression de déclenchement de la soupape de sécurité 12 bar;
- pression de déclenchement du by-pass de la pompe du café 11-12 bar.

Le réglage standard du distributeur prévoit que toutes les sélections aient le même prix exprimé en Nr. de monnaies de base.

REGLAGE DE LA COURSE DU PISTON DU GROUPE CAFE

Le groupe café fonctionne avec des doses comprimées de café de 5,5 à 7,5 gr., et en plaçant correctement le piston supérieur.
Pour changer la position du piston (voir Fig. 13) il faut:

- retirer le circlip de son logement;
- placer le piston dans les encoches correspondantes, et notamment:

  .encoches moins profondes pour les doses de 5,5 à 6,5 gr.;

  .encoches plus profondes pour les doses de 6,5 à 7,5 gr.

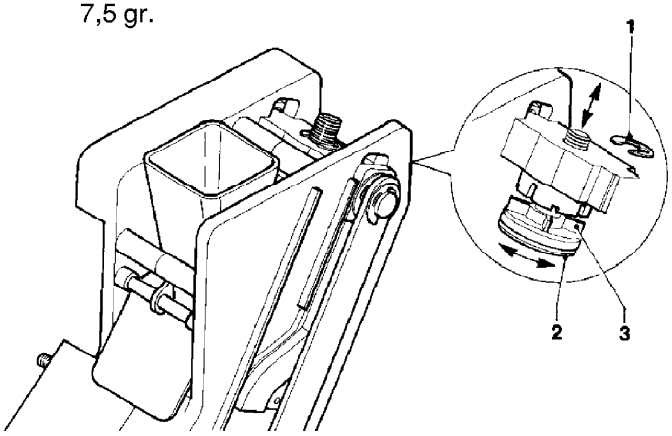


Fig. 13
1 - Circlip
2 - Piston supérieur
3 - Ailettes de repère

REGLAGE DE LA TEMPERATURE D'EAU

S'il était nécessaire de changer la température de la chaudière, actionner le trimmer correspondant (voir fig. 17), compte tenu que:

- en vissant la température augmente;
- en dévissant la température diminue;
- tous les 2 tours il se produit une variation d'1°C environ.

REGLAGE GRANULOMETRIQUE DE LA MOUTURE

Si l'on doit varier la granulométrie de la mouture, il faut agir sur le bouton de réglage du moulin (voir fig. 14), et notamment:

- tourner le bouton dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre pour obtenir une mouture plus grosse;
- tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour obtenir une mouture plus fine.

Cette opération doit être effectuée lorsque le moteur du moulin à café est en marche.

NB: Après avoir modifié la granulométrie de la mouture, effectuer au moins 2 tests de sélections pour bien contrôler la nouvelle mouture:

plus la mouture est fine, plus durera la distribution du café et vice versa.

REGLAGE DE LA DOSE DE CAFE

Le levier de réglage de dose peut être placé dans une des 6 encoches possibles, tout en considérant que:

- en levant le levier la dose augmente:
- en baissant le levier la dose diminue:
- à chaque encoche correspond une variation de dose de 0,25 gr. environ.

En plus, en tournant le levier de réglage de dose complètement en haut il est possible de dégager la dent de la gorge sur le registre de dose (voir Fig. 14) et de la placer dans une autre, compte tenu que les doses qu'on peut obtenir avec un mouture moyenne sont:

- baisse 6 gr. ± 0,5
- moyenne 7 gr. ± 0,5
- haute 8 gr. ± 0,5

Pour prélever la dose il suffit de déposer le groupe café et d'appuyer sur la touche"2" du menu "entretien" (voir paragraphe concerné).

Important!!!

Pour remonter le groupe café, faire très attention à la mise en position du piston. Les encoches de repère sur le disque externe et sur le boîtier du groupe doivent coïncider (voir fig. 15).

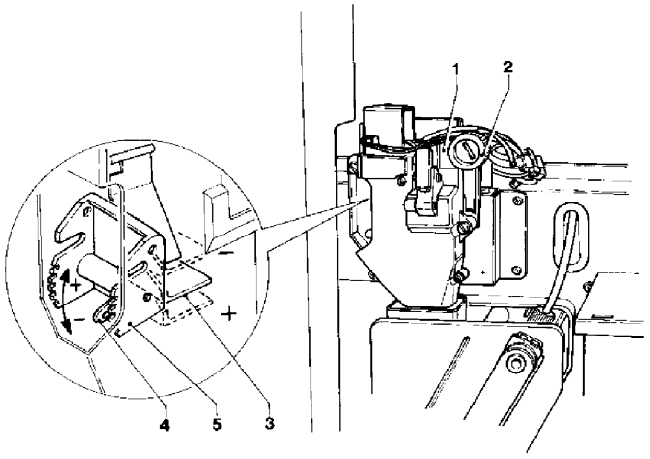


Fig. 14
1 - Moulin
2 - Bouton de réglage mouture
3 - Registre de dose
4 - Levier de réglage de dose
5 - Encoches de repère

ETATS DE FONCTIONNEMENT

L'appareil peut se trouver en trois différents états de fonctionnement; les différentes fonctions sont activées par les positions des touches du pavé numérique et les LED lumineux ont trois fonctions différentes.
Les états possibles sont indiqués dans le tableau suivant:

ETAT MACHINE	DISPLAY	FONCTIONS
Service normal monnaies	- - - -	acceptation
Entretien	nAn-	distribution boissons essais de distribution entretien D.A.
Programmation	Pro-	programmation

MODE DE FONCTIONNEMENT SERVICE NORMAL

Après mise en route, les segments d'affichage sont soumis à un contrôle. Il restent illuminés pour quelques secondes, après quoi l'appareil est mis en état de service normal.
Les conditions des LED placés à côté des boutons de sélection et de préselection du sucre sont le suivantes:

LED allumé - Bouton disponible;

LED clignotant - Bouton réservé

LED éteint - Bouton hors fonction

Les messages affichés par rapports aux opérations en cours peuvent être:

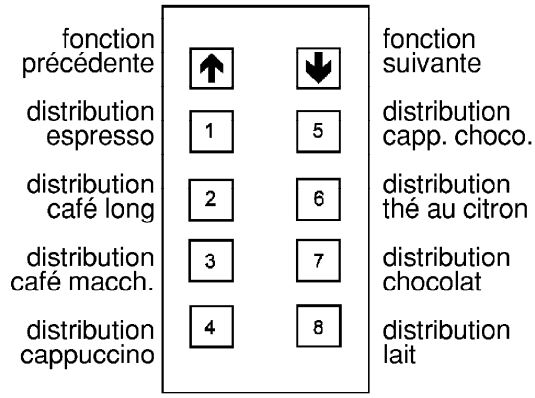
DISPLAY	FONCTION
- - - -	Prêt. Pour les modèles équipés de monnayeur Executive, les tirets clignotent lorsque le dispositif de retour de monnaie est vide
P350	Affichage du prix sélection réservée
C 100	Affichage du crédit. Si le crédit dépasse les 4 chiffres, seulement les premiers 4 sont présentés.
out-	Appareil hors service
SEL-	Préparation de la boisson
tEMP	Attente de réalisation de la température requise
GEtt	Jeton introduit
InSt	En cours d'installation
d IS-	Sélection hors service

MODE DE FONCTIONNEMENT ENTRETIEN

En appuyant une seule fois sur le bouton de programmation placé sur le côté interne de la platine des boutons-poussoirs (voir Fig. 16) l'appareil se trouve en état "Entretien".
Le message nAn- apparaît sur le display pendant deux secondes environ et ensuite la première sélection du menu "entretien" qui autorise les fonctions suivantes:

CoMP	essai de distribution complète, y compris gobelet sucre et palette
PoL-	distribution seulement poudre
H2o-	distribution seulement eau
noMC	essai de distribution sans gobelet sucre et palette
P-L-	rinçages

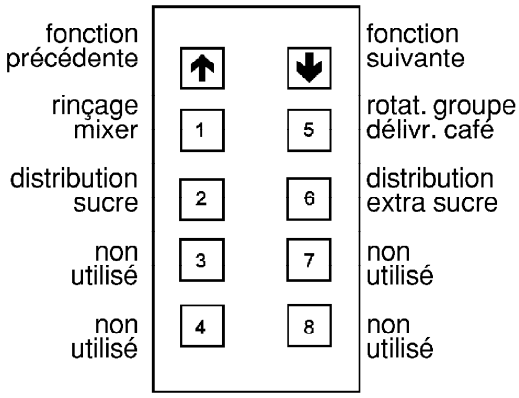
Le touches du clavier prendent maintenant des fonctions différentes selon le menu sélectionné, et notamment



pour essais de distribution complète ou partielle.

N.B. En ce qui concerne les sélections à basede café express, seulement les ajouts sont distribués avec les débits partiels de poudre ou eau; si la sélection ne prévoit pas d'ajouts le display affiche d IS-, c'est-à-dire sélection hors fonction.

Lorsque l'affichage indique la fonction "rinçages" les touches prennent les fonctions suivantes:
La touche "5" actionne le groupe café, si celui-ci est branché électriquement, ou bien délivre une dose de café si le groupe est débranché.



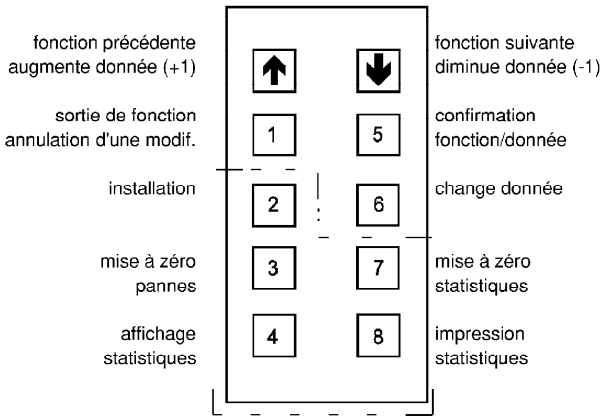
PROGRAMMATION

En appuyant deux fois sur le bouton de programmation, placé sur le côté interne de la platine des boutons-poussoirs (voir Fig. 16), l'appareil se trouve en état de "Programmation":
Sur le display il sera affiché le message:

Pro-	pendant 2 secondes environ et ensuite la première sélection du menu "programmation" qui autorise les fonctions suivantes:
GUA-	lecture pannes courantes
H2o-	réglage doses d'eau
PoL-	réglage doses poudres
Pr--	programmation des prix
Pr5-	combinaison prix/sélections habilitation/déshabilitatio des sélections
bAS-	introduction de la valeur de la monnaie de base et position du point décimal
L in-	introduction de la valeur des lignes du validateur
In I-	initialisation
Cod-	introduction du code machine

Il est en outre possible de:
- mettre le pannes à zéro;
- installer l'appareil;
- afficher les statistiques;
- imprimer les statistiques;
- mettre les statistiques à zéro.

Les touches du clavier ont maintenant des fonctions différentes, et notamment:



Les touches entre tirets effectuent des fonctions directes, les touches hors tirets permettent le décalage dans le menu ou le changement des données.
Dans les menus les LEDs des touches habilités sont allumés tandis que les LEDs des touches non utilisables pour la fonction sont éteints.

AFFICHAGE DES PANNES ACTUELLES

Lorsque le display affiche la fonction CUA- du menu "programmation" (voir tableau I), en appuyant sur la touche de confirmation "5" on affiche le code d'erreur de la panne courante.
Tout de suite après, en appuyant sur touche "↓" on obtient l'affichage du code d'erreur de la panne suivante, le cas échéant. En l'absence de pannes, l'utilisation de la touche de confirmation "5" n'aura aucun effet.
Les 11 pannes prévues sont affichées si:

Er.01 - PANNE AIR-BREAK:

La machine se bloque si après 7 sélections le microrupteur n'a jamais signalé le manque d'eau.

Er.02 - PANNE CHAUDIERE:

La machine se bloque si après 10 minutes (vers. Espresso) ou 20 minutes (vers. Instant) de chauffage à partir de la mise en marche ou de la dernière sélection la chaudière café n'a pas atteint la température de service.

Er.03 - PANNE MONNAYEUR:

La machine se bloque si elle reçoit une impulsion supérieure à 2 sec. sur une ligne du validateur, ou alors que la communication avec le monnayeur sériel ne se produit pendant plus de 30 secondes.

Er.04 - PANNE DONNEES EEPROM:

Les données contenues dans l'EEprom (le chip qui mémorise les variations de réglage) sont erronées et doivent être récuperées de l' Eprom, ce qui comporte la perte de toutes les données statistiques. Ce type de panne est signalé dans les compteurs de pannes et il ne bloque pas la machine, qui continue à marcher en utilisant les dennées par défaut contenues dans l'Eprom.

Er.05 - PANNE VIDE D'EAU:

Si le microrupteur de l'air-break reste fermé pendant une minute; l'électrovanne d'entrée d'eau reste excitée jusqu'au retour de l'eau.

Er.06 - PANNE VIDE DE GOBELETS:

Lorsque le microrupteur de vide de gobelets s'ouvre, le moteur de changement de colonne est actionné pour 90 secondes et pendant cette période de temps on peut effectuer 3 sélections. Après cet intervalle la machine se bloque.

Er.07 - PANNE PLEIN DES EAUX USEES:

Après intervention du flotteur du bac de récupération des eaux usées.

Er.08 - PANNE ROTOR:

Faute de comptage, dans un délai maximum, du compteur volumétrique.

Er.09 - PANNE GROUPE CAFE:

Peut être causée par le blocage mécanique ou par l'absence du groupe. La machine n'est pas bloquée, mais toutes les boissons à base de café sont mises hors service.

Er.10 - PANNE VIDE CAFE:

Si après un temps de mouture de 15 secondes on n'obtient pas la dose de café, toutes les boissons à base de café sont mises hors service.

Er.11 - PANNE DISTRIBUTION CAFE:

Si après déclenchement de la dose de café moulu le microrupteur du doseur café signale la présence de café dans la chambre du doseur, les boissons à base de café sont mises hors service.

PROGRAMMATION DES DOSES D'EAU ET DE POUDRE

Lorsque le display affiche la fonction H2O- (eau) ou la fonction POL- (poudres) du menu "programmation", il est possible de changer les doses correspondantes.
Les différentes doses sont localisées par un code de dose qui est affiché chaque fois sur le visuel.
Le code de dose localise les doses d'eau et de poudre ayant trait à une certaine boisson; la variation des doses d'une boisson affecte aussi les boissons composées pour lequelles le code de dose est utilisé.
Par exemple, l'augmentation de la dose d'eau du café court comporte aussi l'augmentation de la dose du cappuccino, composé par le café court et le lait.
Le tableau suivant indique les codes des doses utilisés.
Les valeurs des doses affichées sur le display sont exprimées en:

- dixièmes de seconde pour les poudres;
- dixièmes de seconde pour les eaux des modèles instant;
- nombre d'impulsions du compteur volumétrique pour les eaux des modèles "express".

N.B.: Les codes dC et dL de l'eau ajoutée en sélection "Lait" contrôlent les doses d'eau avec sucre normal, et extra pour le lait dans le cas de modèles avec sucre prémélangé; la dose d'eau dC est ajoutée pour les sélections de lait amer.

Dans les autres versions ils ne sont pas influents.

En appuyant sur la touche de confirmation "5" du menu de "programmation" on accède à la liste des codes de dose qu'on peut faire défiler sur l'écran à l'aide des touches "↓" et "↑".
En appuyant de nouveau sur la touche de confirmation "5" la valeur du code de dose est affichée.
En appuyant sur la touche de changement "6" on peut afficher cette valeur clignotante et la changer.
La combinaison sélections-codes des doses peut être lu sur le tableau des doses de sélection.

PROGRAMMATION DES PRIX

Lorsque le display affiche la fonction PR - - (programmation des prix) du menu "programmation" on peut changer les 8 prix de vente mémorisés.
La valeur des prix est exprimé en nombre de monnaies de base.
En appuyant sur la touche de confirmation "5" du menu de "programmation" on accède à la liste des prix qu'on peut faire défiler sur l'écran à l'aide des touches "↓" et "↑".
En appuyant de nouveau sur la touche de confirmation "5" la valeur du prix est affichée.
L'enfoncement de la touche de changement "6" permet l'affichage de cette valeur clignotante qui peut être ainsi changée.

PROGRAMMATION DES PRIX ET ETAT DES SELECTIONS

Lorsque le display affiche la fonction PR S - (combinaison de prix/sélection) du menu "programmation", il est possible de varier l'appariement de la sélection à un des prix mémorisés et/ou l'état d'une sélection.
Les valeurs des prix sont exprimées en nombre de monnaies de base.
En appuyant sur la touche de confirmation "5" du menu de "programmation" on accède à la liste des prix qu'on peut faire défiler sur l'écran à l'aide des touches "↓" et "↑".
L'enfoncement de la touche de changement "6" comporte le clignotement de l'état de sélection.
Les touches "↓" et "↑" permettent de changer l'état de sélection de A (en service) à d (hors service).
En appuyant de nouveau sur la touche de confirmation "5" on affiche le numéro du prix auquel on se rapporte dans le tableau des prix.
En appuyant sur la touche de changement "6", permet l'affichage de cette valeur clignotante qui peut être ainsi changée.

N.B.: Les minidips installés sur la platine C.P.U. contrôlent la géstion du crédit. Pour les réglage se rapporter au chapitre "configuration de platine".

PROGRAMMATION DE MONNAIE DE BASE ET POINT DECIMAL

Lorsque le display affiche la fonction bAS - (valeur monnaie de base) du menu "programmation" il est permis de changer la valeur de la monnaie de base et la position du point décimal.
En appuyant sur la touche de confirmation "5" du menu de "programmation" la valeur courante de la monnaie de base est affichée.
L'usage des touches "↓" et "↑" consent la visualisation alternée de la valeur de la monnaie de base et du numéro de la position du point décimal dP, et notamment:

0 point décimal hors fonction
1 XXX.X
2 XX.XX
3 X.XXX

Après enfoncement de la touche de changement "6", ces valeurs clignotent et peuvent être changées.

PROGRAMMATION DES LIGNES DES VALIDATEURS

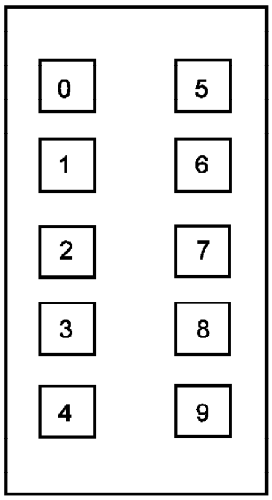
Lorsque le display affiche la fonction L In - (programmation lignes) du menu "programmation" il est permis de changer les valeurs des 6 lignes monnaies du validateur.
Les valeurs des lignes sont exprimées en nombre de monnaies de base.
En appuyant sur la touche de confirmation "5" du menu de "programmation" on accède à la liste des lignes qu'on peut faire défiler sur l'écran à l'aide des touches "↓" et "↑".
L'enfoncement de la touche de changement "6" permet l'affichage de cette valeur clignotante qui peut être ainsi changée.

INITIALISATION

Lorsque le display affiche la fonction In I - l'appareil peut être initialisé en remettant toutes les données par défaut à l'état initial.
Cette fonction doit être utilisée en cas d'erreur de données mémorisées ou de remplacement de l'EPROM.
Toutes les données statistiques sont mises à zéro.
L'enfoncement de la touche de confirmation "5" comporte l'affichage sur l'écran de la demande de confirmation CONF.
En appuyant une deuxième fois sur touche "5" il apparaît le message ESEC (exécution).

PROGRAMMATION DE CODE MACHINE

Lorsque le display affiche la fonction [cod] - il est possible de changer le code numérique d'identification de la machine (de 0000 par défaut à 9999).
En appuyant sur la touche de confirmation "5" il est affiché le code courant, et avec touche "6" il apparaît le point décimal près du premier chiffre.
Le pavé des touches prend alors des valeurs numériques. En appuyant sur une touche quelconque, le chiffre clignotant prend cette valeur, et le chiffre suivant commence à clignoter.



INSTALLATION

En appuyant sur la touche d'installation "2", on peut exécuter les opérations de remplissage du circuit hydraulique, même si l'air break est plein.

MISE A ZERO DES PANNES

Avec la touche de mise à zéro des pannes "3" on affiche le message [ESEC] (exécution) pendant quelques secondes, et les pannes présentes sont mises à zéro.

AFFICHAGE DES STATISTIQUES

En appuyant sur la touche d'affichage de statistiques "4" les données mémorisées sont présentées en séquence, par intervalles de 1 seconde si aucune touche n'est enfoncée (voir tableau VI), et notamment:

1 - compteur de sélection individuelle;

2 - compteur de prix;

3 - compteur de type de monnaies reçues;

4 - compteur de recettes totales;

5 - compteur de pannes.

N.B. Pour les valeurs supérieures aux 4 chiffres les premiers 4 chiffres sont affichés en séquence, et après 1 seconde, les deuxièmes quatre.

Par exemple, si la valeur est 110.500, tout d'abord il sera visualisé 0011 et puis 0500.

IMPRESSION DES STATISTIQUES

En connectant une imprimante série RS-232 ayant un débit en bauds de 9600, 8 bits d'information, aucune parité, 1 bit d'arrêt (l'usage de l'imprimante CITIZEN I-DP 3110-24RF 230A p/n 9210219 est conseillé) à la porte série placée sur la platine bouton-poussoirs (voir Fig. 16), il est possible d'imprimer toutes les statistiques décrites dans le paragraphe "affichage des statistiques". L'impression indique aussi le code de machine et le numéro progressif des sorties sur imprimante effectuées.
Le numéro progressif d'impression ne peut être mis à zéro que lorsqu'on initialise la machine à nouveau.
En appuyant sur la touche d'impression des statistiques "8" la demande de confirmation [conF] est affichée.
L'enfoncement de la touche de confirmation "5" permet le départ d'impression.
Azzeramento statistiche
L'enfoncement de la touche de mise à zéro des statistiques "7" comporte l'affichage de la demande de confirmation [conF] clignotant.
En appuyant sur la touche de confirmation "5" le message [ESEC] (exécution) apparaît pendant quelques secondes, après quoi les statistiques sont mises à zéro.

ENTRETIEN

AVANT-PROPOS

Pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil dans le temps, il faut le soumettre à un entretien périodique.
Nous indiquons ci-après les opérations nécessaires et leurs fréquences; elles ne sont fournies qu'à titre indicatif, étant donné qu'elles dépendent des conditions d'emploi (ex. dureté de l'eau, humidité et température ambiante, type de produit employé, etc...).
Les opérations contenues dans ce chapitre ne couvrent pas toutes les interventions d'entretien.
Des interventions plus complexes (ex. nettoyage de la chaudière) devront être effectuées par un technicien expert de distributeurs.

Afin d'éviter tout risque d'oxydation ou d'agression chimique en général, il convient de nettoyer les surfaces en acier inoxydable et peintes avec des détergents neutres (éviter les solvants).

Les jets d'eau sont formellement déconseillés pour nettoyer l'appareil.

NETTOYAGE DU GROUPE CAFE

Toutes les 10.000 affectations ou, de toute façon, tous les 6 mois il faut soumettre le groupe café à un entretien, bien que limité.
L'entretien se fait de la manière suivante:

- séparer le tuyau en Teflon de raccordement à la chaudière du piston supérieur, en prenant soin à conserver le joint (voir fig. 15);
- dévisser la poignée qui fixe le groupe à la console;
- enlever le groupe café;

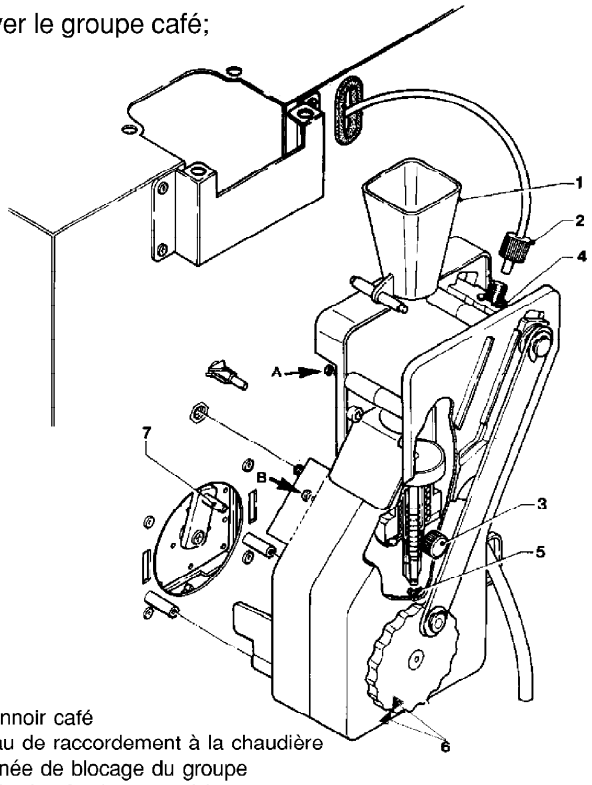


Fig. 15

1 - Entonnoir café
2 - Tuyau de raccordement à la chaudière
3 - Poignée de blocage du groupe
4 - Circlip d'arrêt piston supérieur
5 - Circlip d'arrêt piston inférieur
6 - Encoches de repère
7 - Axe de manivelle du moto-réducteur

DEMONTAGE DU FILTRE SUPERIEUR

- Retirer le circlip de son logement;
- enlever le piston de la traverse;
- déposer le filtre et le joint du piston.

DEMONTAGE DU FILTRE INFERIEUR

- Desserrer les vis A et B pour ce qui est suffisant à dégager l'entonnoir café;
- retirer le circlip d'arrêt du piston inférieur;
- retirer le piston de la chambre d'infusion et démonter le filtre.
- Laver toutes les pièces avec des produits détergents, en ayant soin d'éliminer mécaniquement tous les résidus et pellicules visibles à l'aide, si besoin, de goupillons et brosses.
- les pièces doivent être plongées dans une solution détergente à base de chlore du même type de celle utilisée pour les mixers pendant au moins 20 minutes.

Rincer abondamment, sécher et puis remonter les pièces suivant le sens inverse du démontage et en prenant soin à:

- remettre le piston dans les encoches correspondantes à la dose de café utilisée (voir paragraphe coorespondant);
- introduire complètement le groupe du café pour assurer une connexion correct des contacts.

FONCTION DES PLATINES ET DES VOYANTS LUMINEUX

PLATINE DE CONTROLE

Cette platine (voir Fig. 16) traite les informations envoyées par les boutons et le système de paiement et contrôle les actionnements, l'affichage à 4 chiffres et les LEDs.
La tension à 15 V~ nécessaire au fonctionnement de la platine est fournie par le transformateur (voir Fig. 15) qui est protegé par un fusible de 125 mA T sur le primaire et de 1,25 A T sur le secondaire; la tension est redressée et stabilisée directemente par la platine.
L'EPROM est installée sur cette platine.

- Le LED jaune signale la présence de 12 Vcc;
- Le LED vert clignotant indique que le microprocesseur fonctionne correctement;
- Le LED rouge indique l'état de fonctionnement de la résistance de chauffage de la chaudière.

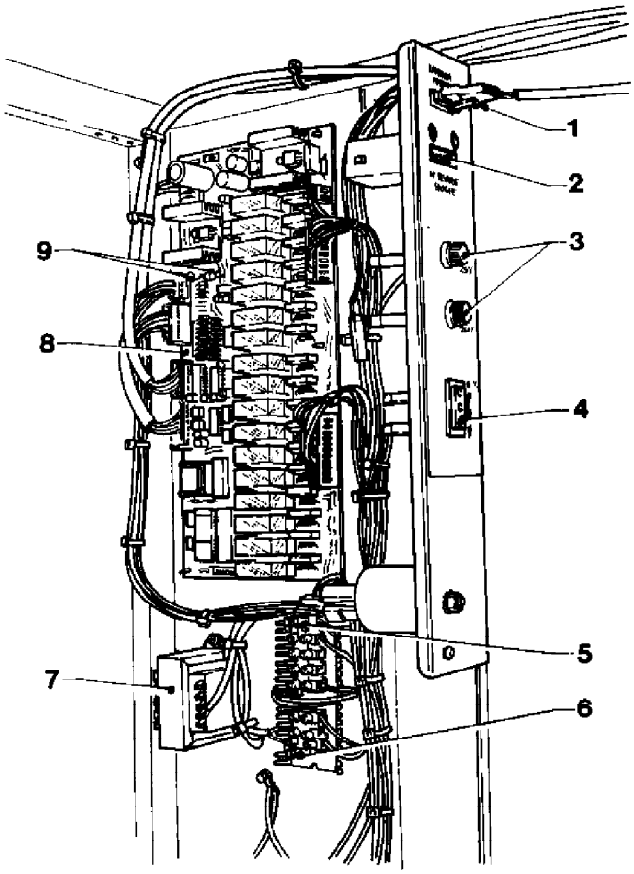


Fig. 16
1 - Prise pour lampe 230 V ~ 8 W max.
2 - Compteur général
3 - Fusibles du réseau
4 - Prise 230 V ~ toujours sous tension
5 - Fusible pour primaire
6 - Fusible pour secondaire
7 - Transformateur
8 - Platine de contrôle
9 - LEDS

PLATINE BOUTON-POUSSOIRS

Cette platine commande le display alphanumérique, les boutons de sélection et les boutons de service.
Supporte les connecteurs des monnayeurs et la porte d'imprimante.

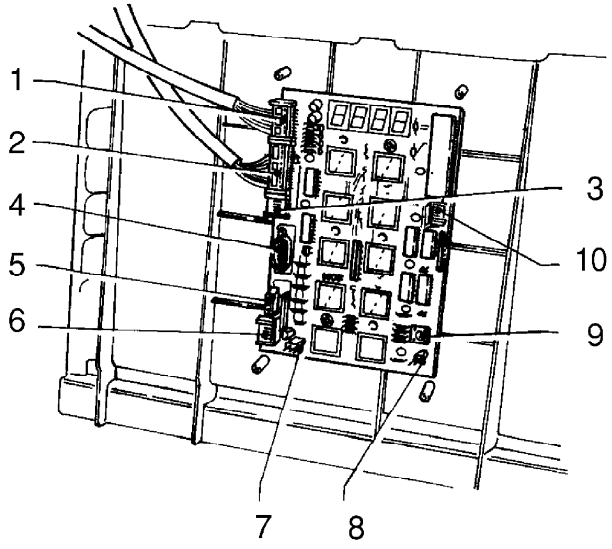


Fig. 17
1 - A la platine de contrôle
2 - A la platine de contrôle
3 - Monnayeur Executive
4 - Imprimante
5 - Validateur frontal
6 - Jeton/oblitérateur
7 - Jp2 =
8 - Jp1 =
9 - Bouton de programmation
10- Au bouton de lavage

CONFIGURATION DE PLATINE ELECTRONIQUE

La platine électronique est conçue pour être installée sur plusieurs modèles d'appareils.
En cas de remplacement, il faudra s'assurer que la platine soit correctement configurée.
Au centre de la platine de contrôle (voir Fig. 18) il est placée une série de 8 mini-rupteurs (3) qui permet de configurer la platine pour les différentes versions et pays de destination ainsi qu'une connexion (5) qui permet de configurer la platine pour les modèles Instant ou Espresso.
Pour configurer correctement la platine en cas de remplacement, ou qu'on désire changer les performances de l'appareil, se rapporter aux tableaux suivants.

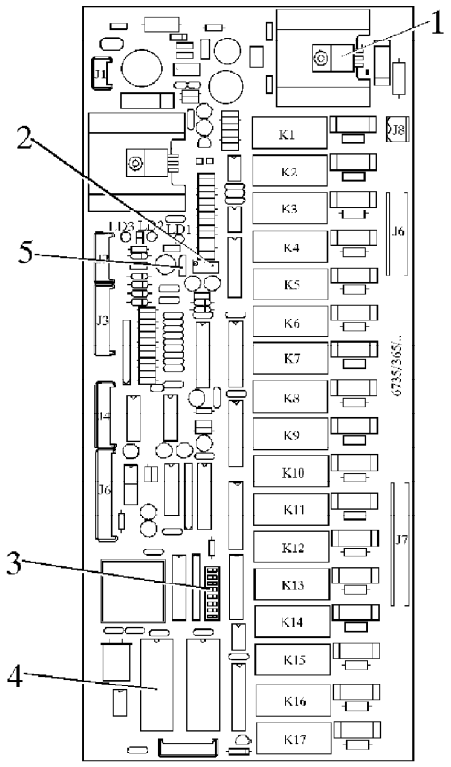


Fig. 18
1 - Triac de résistance de chaudière
2 - Trimmer de réglage température
3 - Minidip de configuration
4 - EPROM
5 - Pont de connex. 1-2 versions Instant
2-3 versions Espresso

FONCTION RELAIS (voir fig. 9 et légende du schéma électrique)

		ESPRESSO	INSTANT
K1	=	FR	MF4
K2	=	ESC	MF3
K3	=	MAC	MD5
K4	=	PM	EV4
K5	=	M	EV3
K6	=	EV2	EV2
K7	=	EV1	EV1
K8	=	MF1	MF1
K9	=	MD4	MD4
K10	=	MD3	MD3
K11	=	MD2	MD2
K12	=	MD1	MD1
K13	=	MSB	MSB
K14	=	ESZ	ESZ
K15	=	MSCB	MSCB
K16	=	EIA	EIA
K17	=	MF2	MF2

CONFIGURATION DU PAYS

Selon le modèle les minidips 6 et 7 devront être réglés selon le tableau qui suit:

	PAYS		
MINIDIP	ITALIE	FRANCE	ESPAGNE
6	OFF	ON	OFF
7	OFF	OFF	ON

CONFIGURATION DU MODELE

Selon le modèle le minidip 5 et la connexion (voir fig. 17) devront être réglés de la manière suivante:

	MODELLO	
	INSTANT	ESPRESSO
MINIDIP 5	ON	OFF
PONT DE CONNEX.	1 - 2	2 - 3

CONFIGURATION PALETTES

Il est possible de choisir si la palette doit être distribuée ou non distribuée avec les sélections sans sucre en plaçant le minidip 2 sur:

ON	OFF
- palette distribuée avec sélections sans sucre	- palette non distribuée avec sélections sans sucre

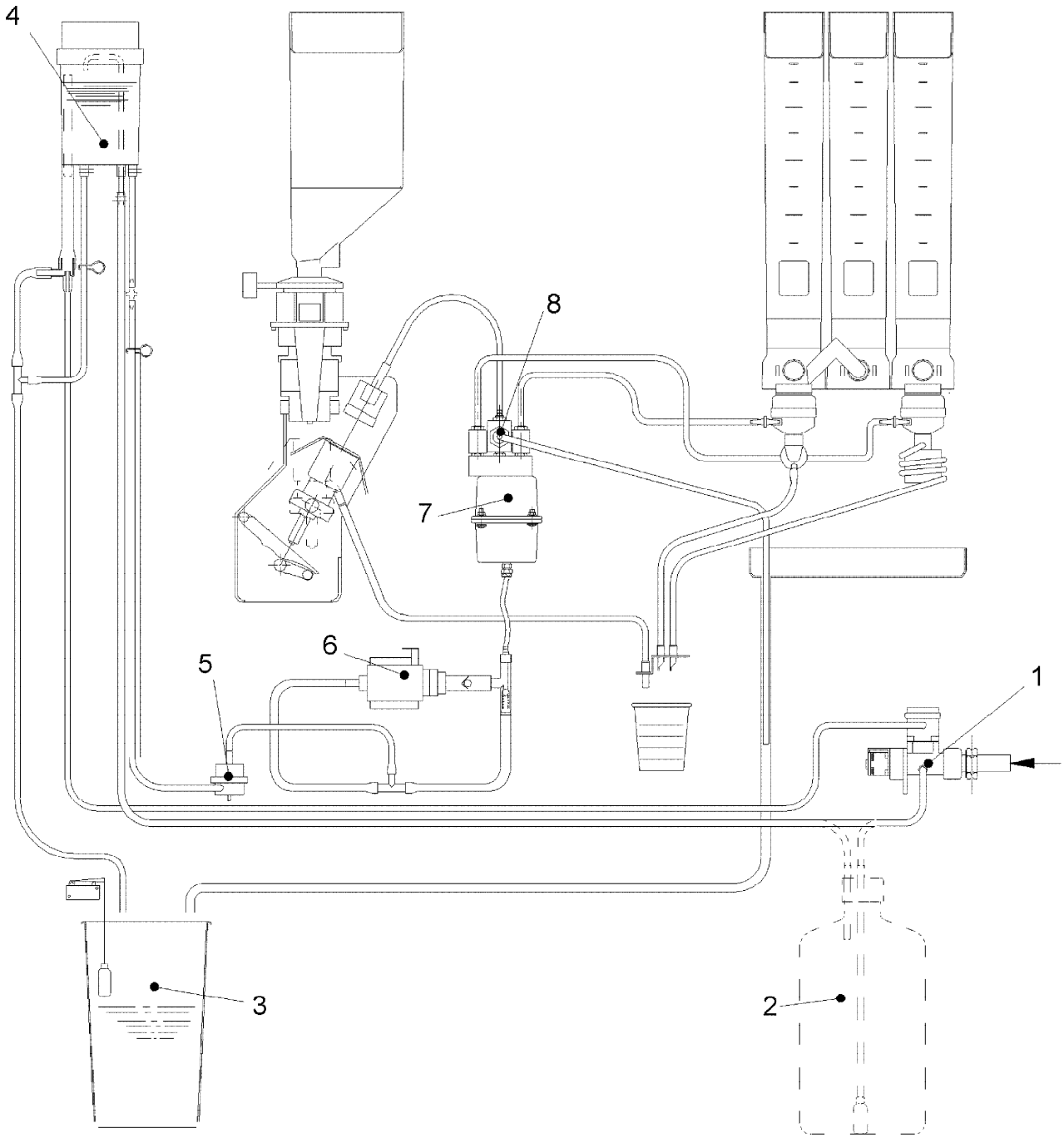
CONFIGURATION DU SYSTEME DE PAYEMENT

Les configurations prévues pour les systèmes de payement série sont les suivantes:

DIP 1 FIXE SUR ON	DIP 3	DIP 4	DIP 8
Executive std. U-key URW 2	OFF	OFF	OFF
Executive price holding (paramètre 36 = 3)	OFF	ON	OFF
U-Key URW3	OFF	OFF	ON

CIRCUIT HYDRAULIQUE

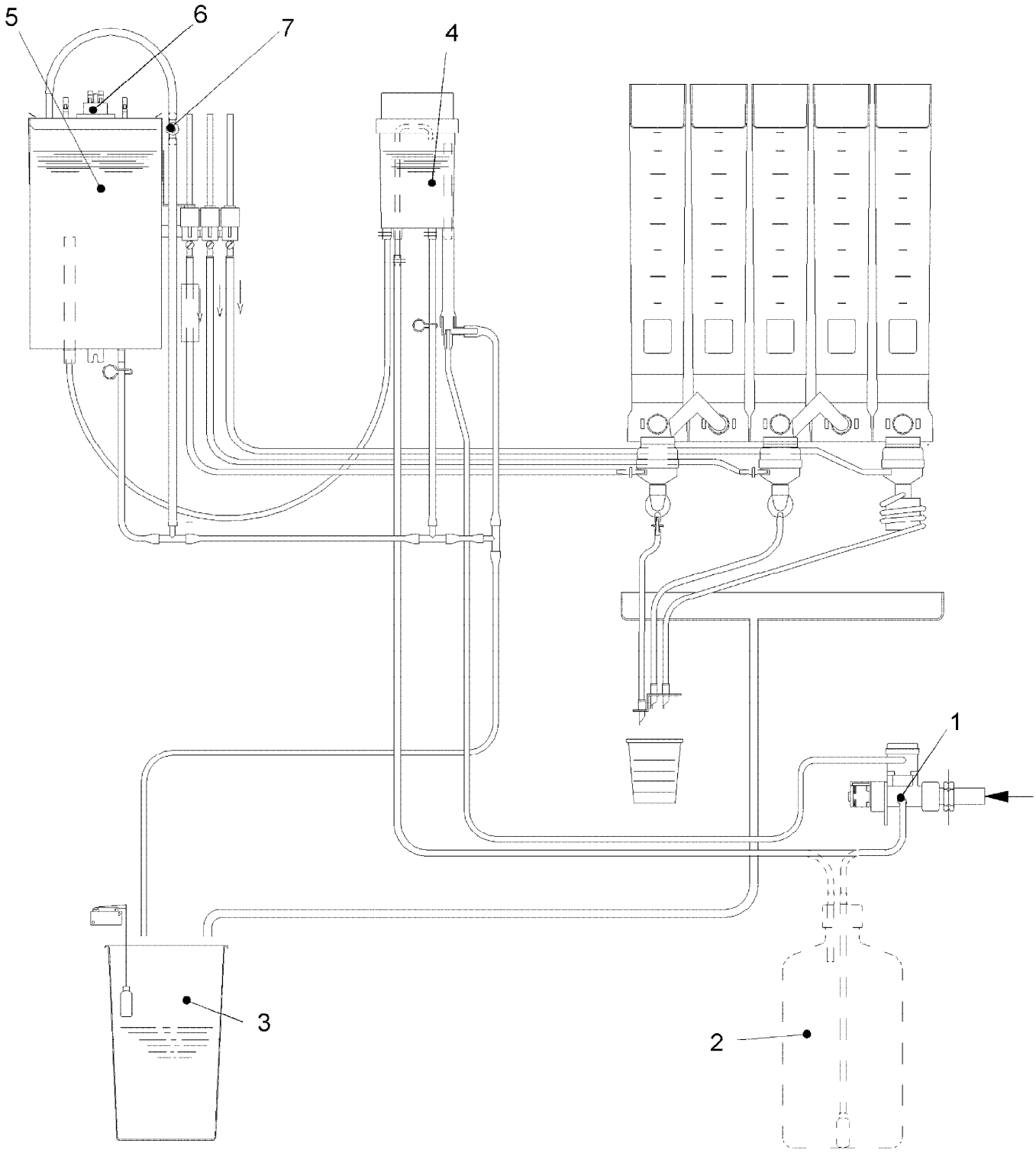
(MODELES ESPRESSO)



1 - Electrovanne d'entrée d'eau
2 - Adoucisseur (option)
3 - Seau pour fonds liquides
4 - Air-break
5 - Compteur volumétrique
6 - Pompe à vibrations
7 - Chaudière café
8 - Electrovannes solubles

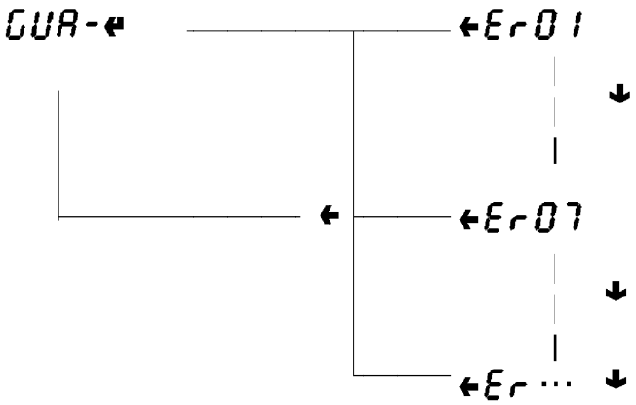
CIRCUIT HYDRAULIQUE

(MODELES INSTANT)



1 - Electrovanne d'entrée d'eau
2 - Adoucisseur (option)
3 - Seau pour fonds liquides
4 - Air-break
5 - Chaudière
6 - Thermostat de sécurité
7 - Thermostat anti-ebullition

Tableau de programmation I



S'il n'y a pas de pannes l'enfoncement de la touche de confirmation ↵ n'a aucun effet.

LISTE DES PANNES

N. 1 - Air-Break
N. 2 - Chaudière
N. 3 - Monnayeur
N. 4 - Données EEprom
N. 5 - Vide eau
N. 6 - Vide gobelets
N. 7 - Plein fonds
N. 8 - Rotor
N. 9 - Groupe café
N. 10 - Vide café
N. 11 - Déclenchement dose café

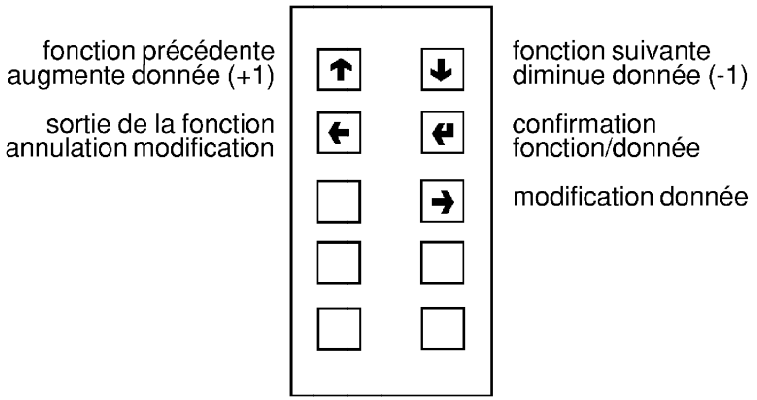
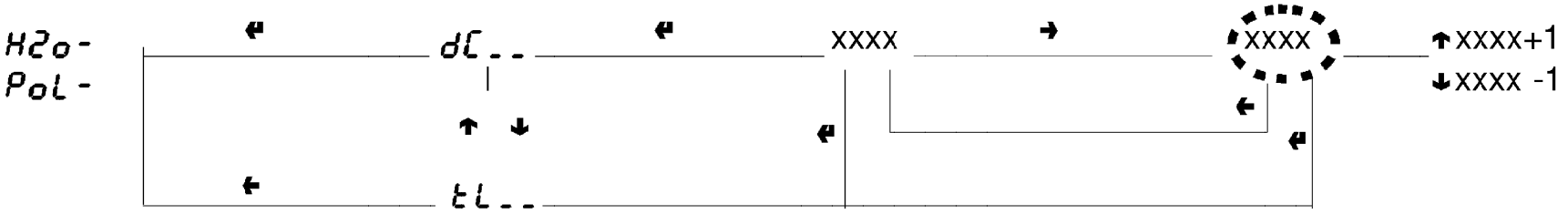

fonction précédente augmente donnée (+1)
fonction suivante diminue donnée (-1)
sortie de la fonction annulation modification
confirmation fonction/donnée
modification donnée

Tableau de programmation II



Voir tableau des doses de sélection

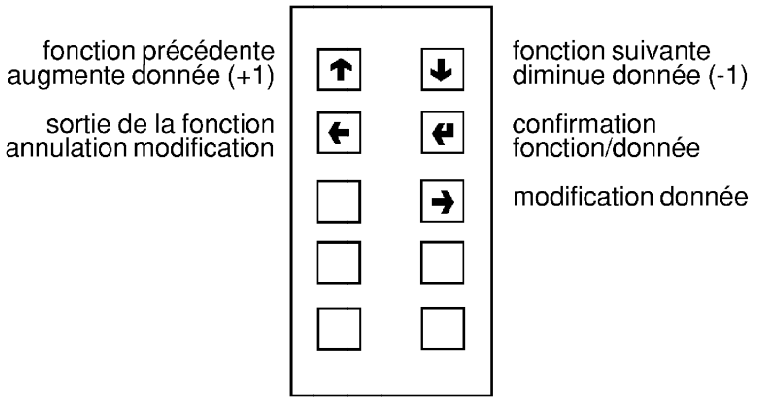
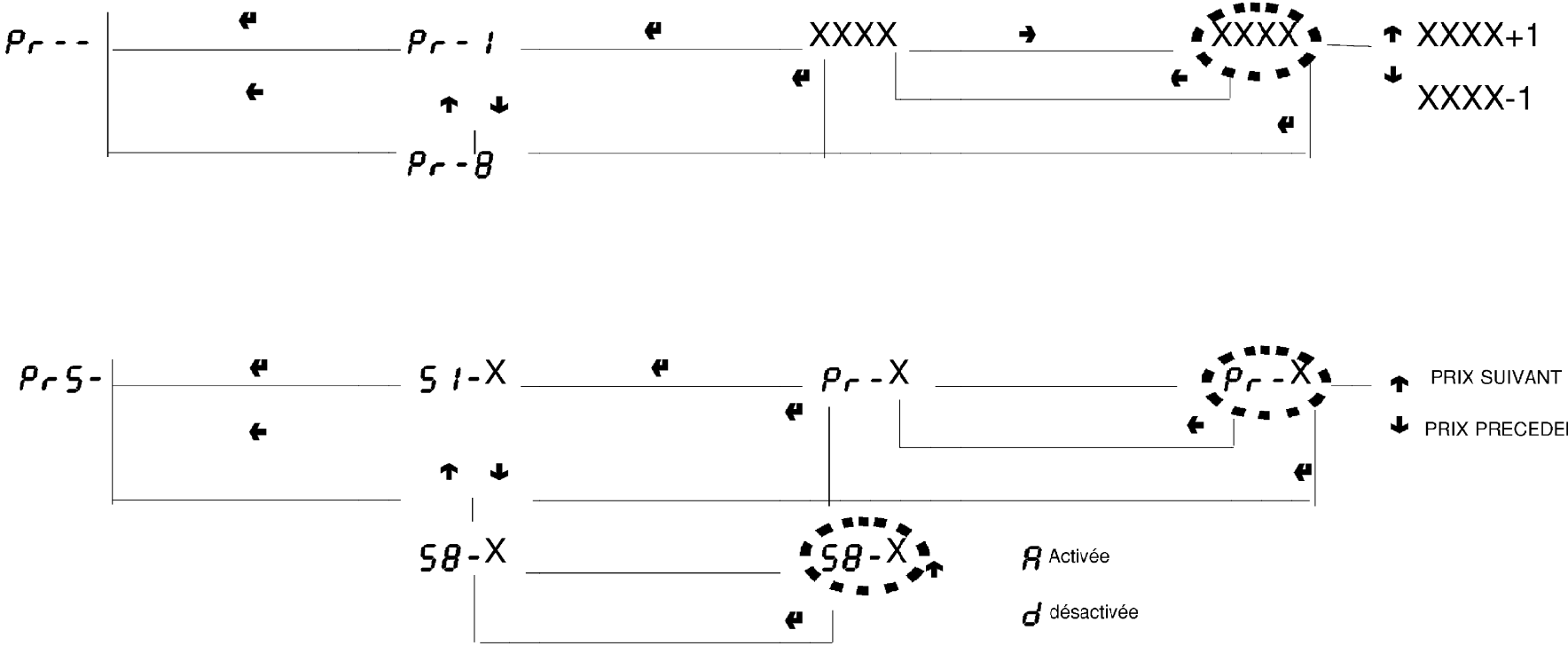


Tableau de programmation III



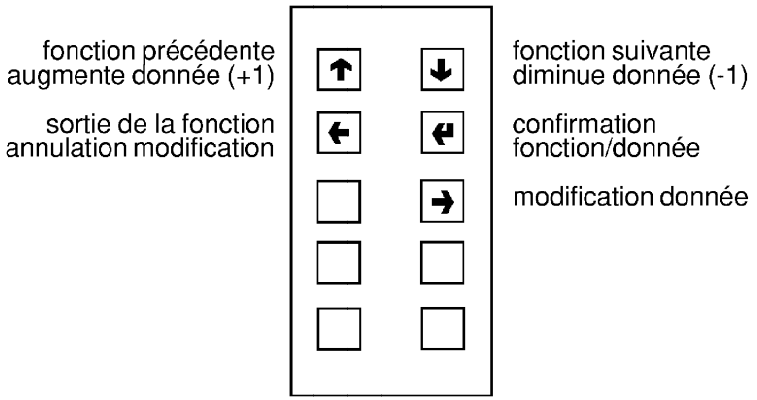
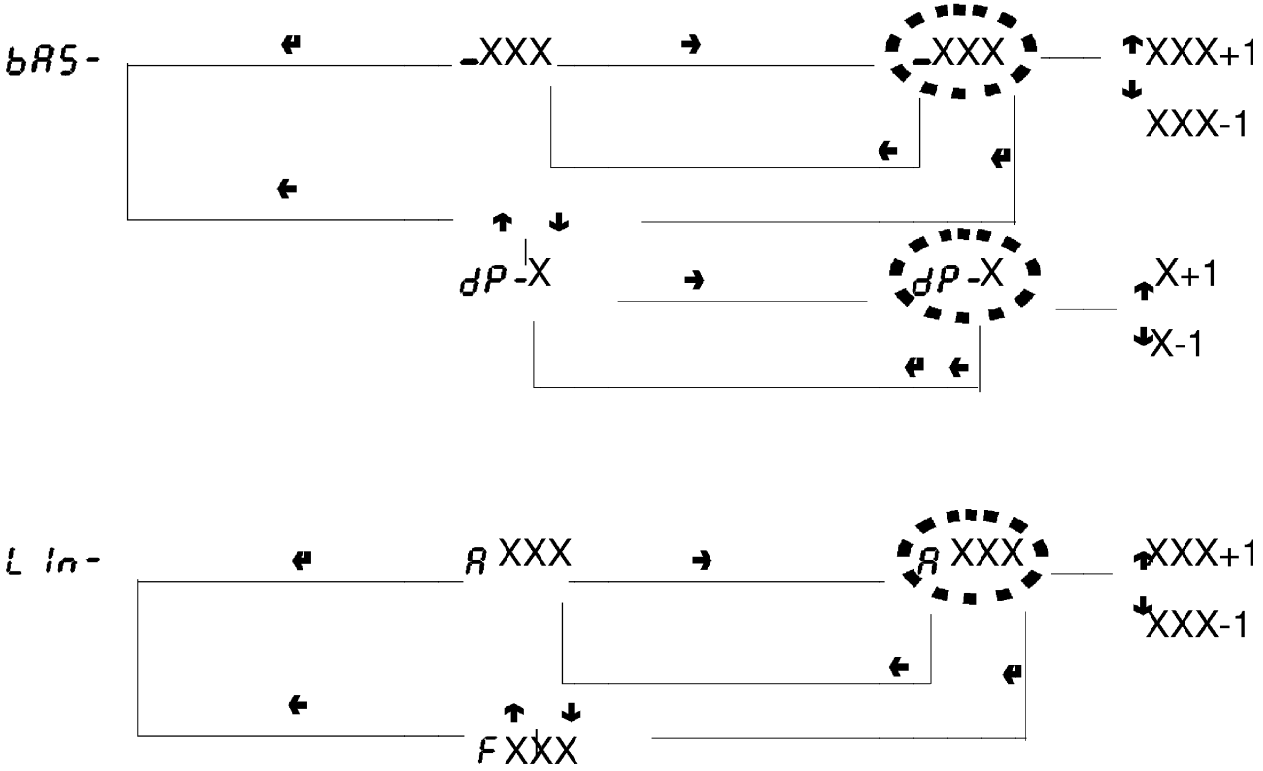


Tableau de programmation IV



DE 0 A 3

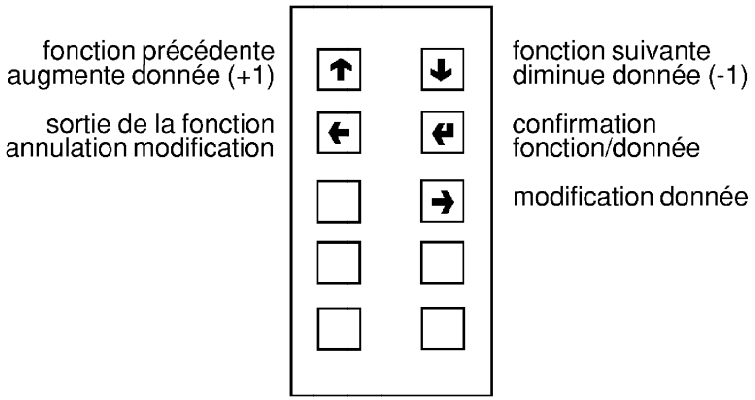
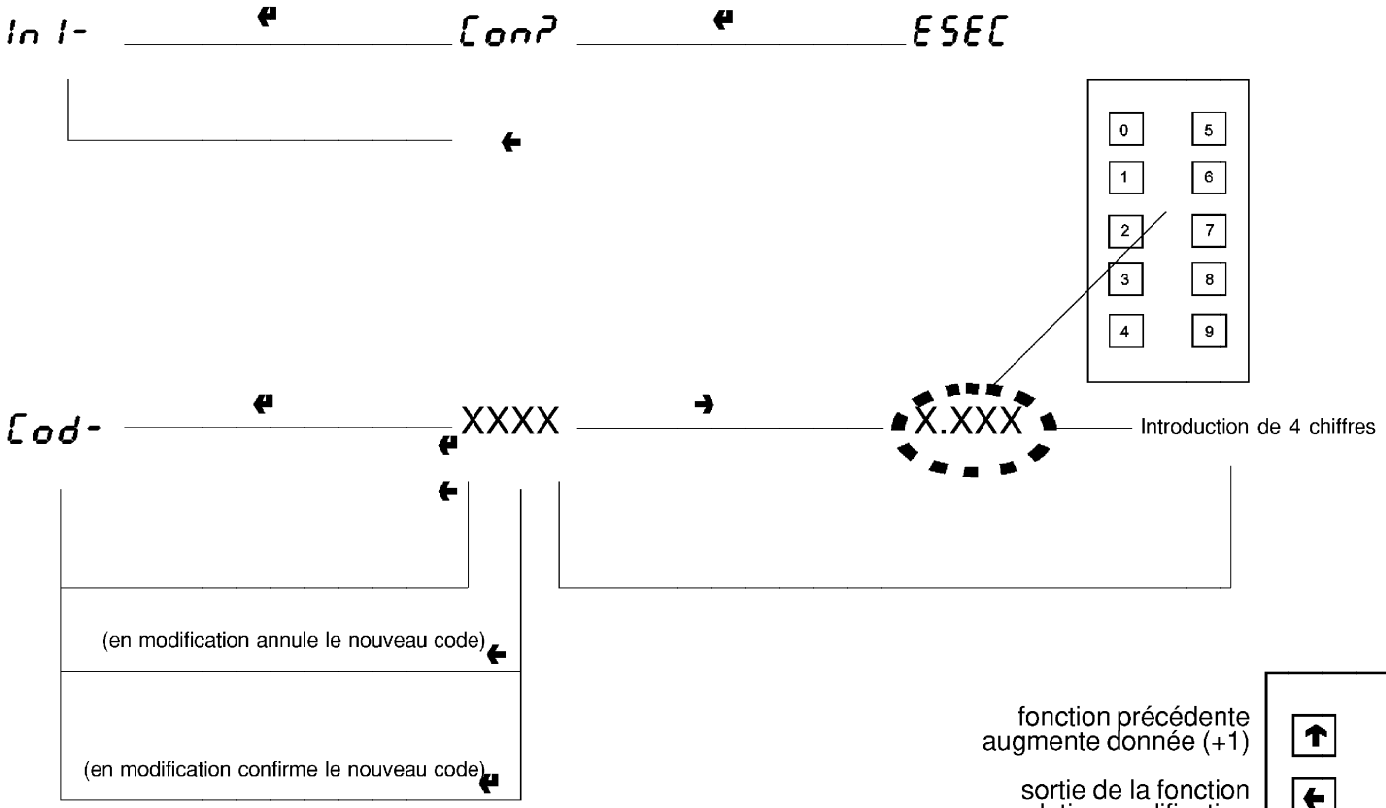


Tableau de programmationV



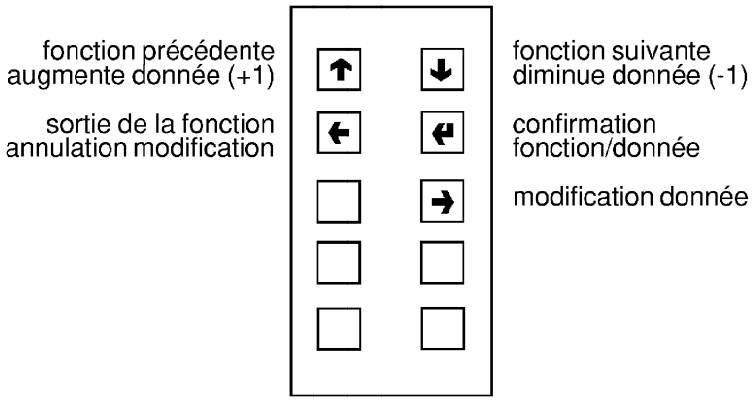
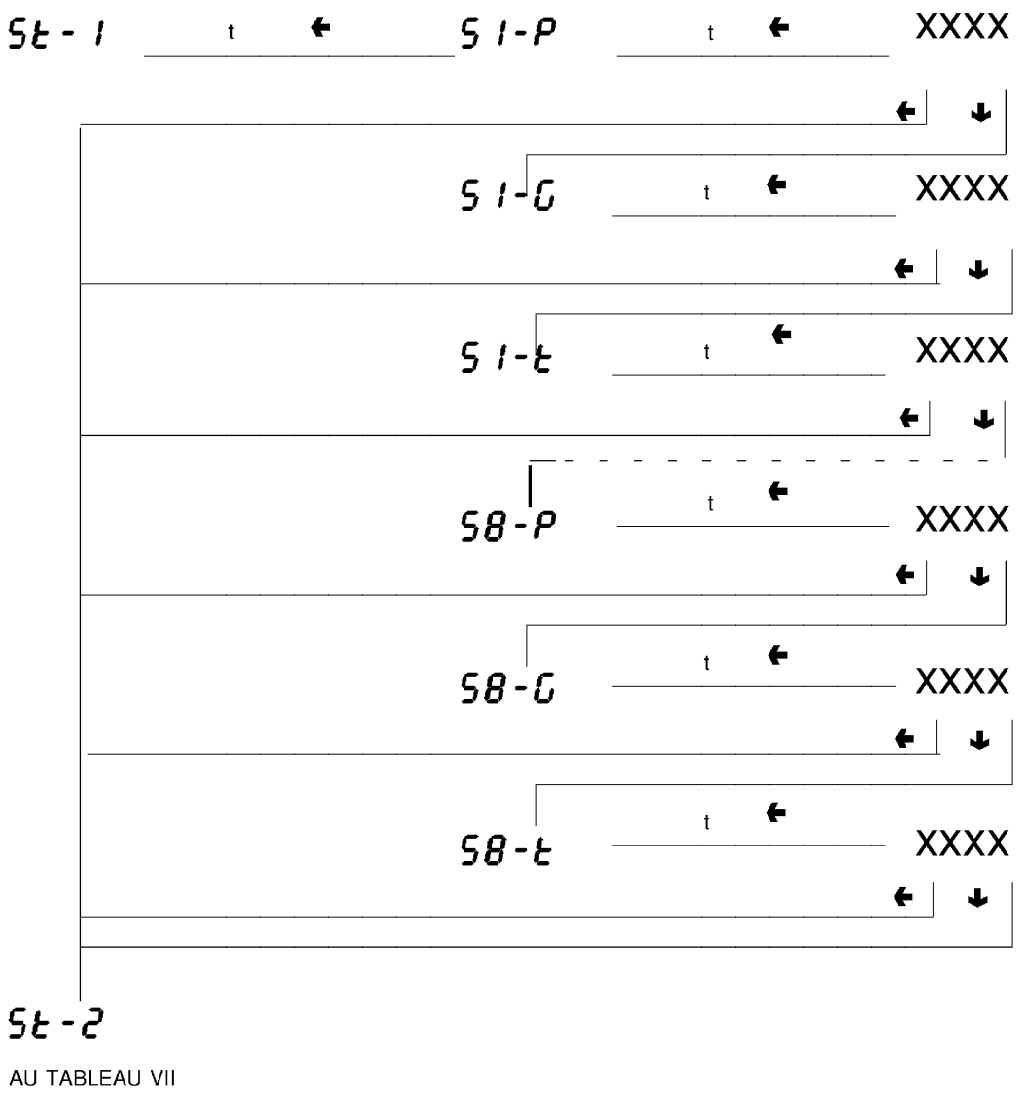


Tableau des statistiques VI

En appuyant sur la touche d'affichage statistiques

t = Attente de 1 seconde



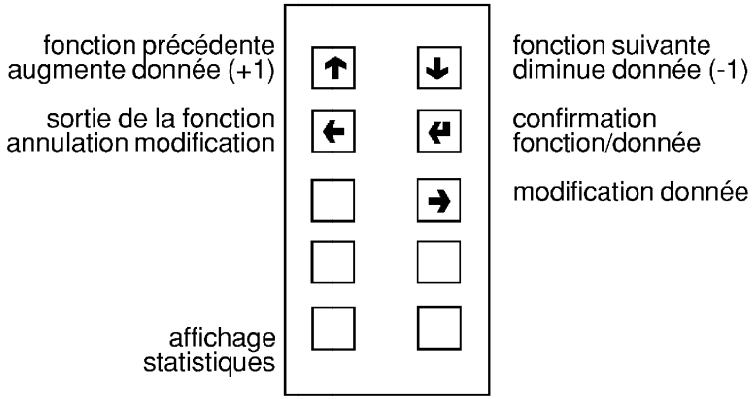
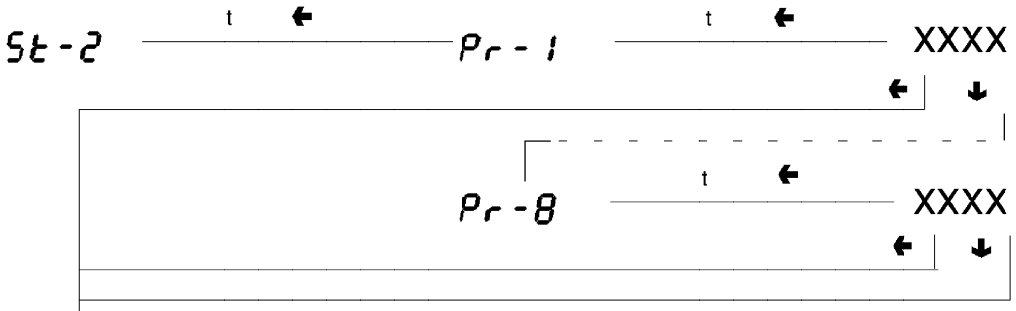


Tableau des statistiques VII

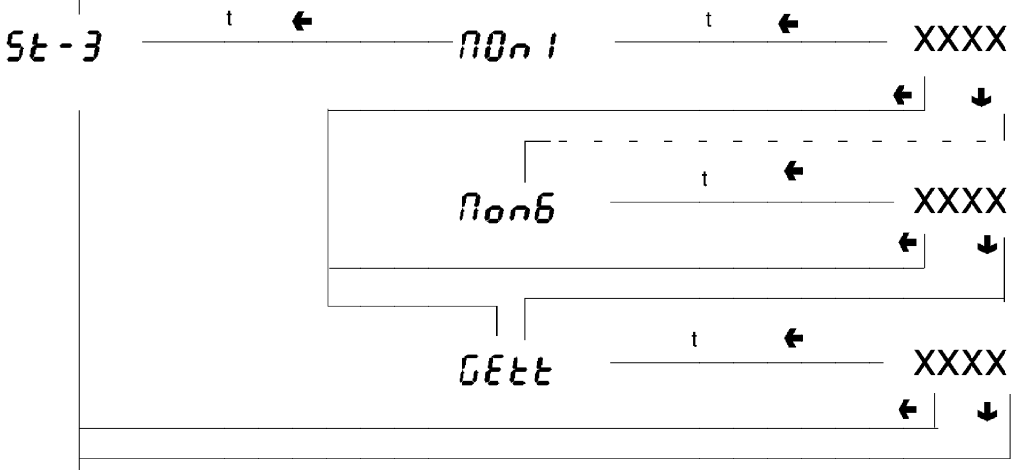
DALLA TABELLA VI

t = Attente de 1 seconde

Erogazioni per prezzo



Recette par monnaies



St-4

AU TABLEAU VIII

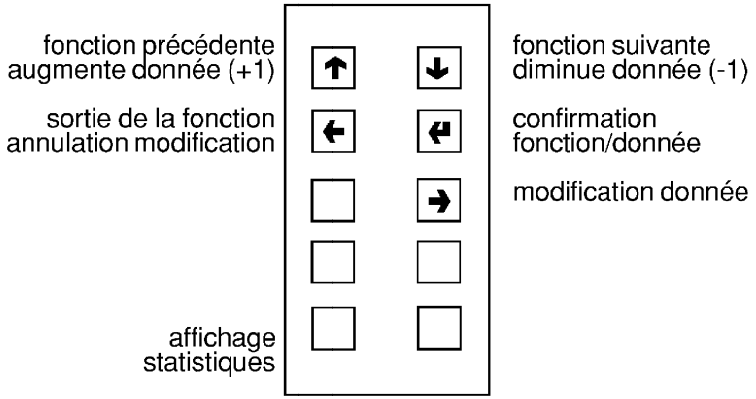
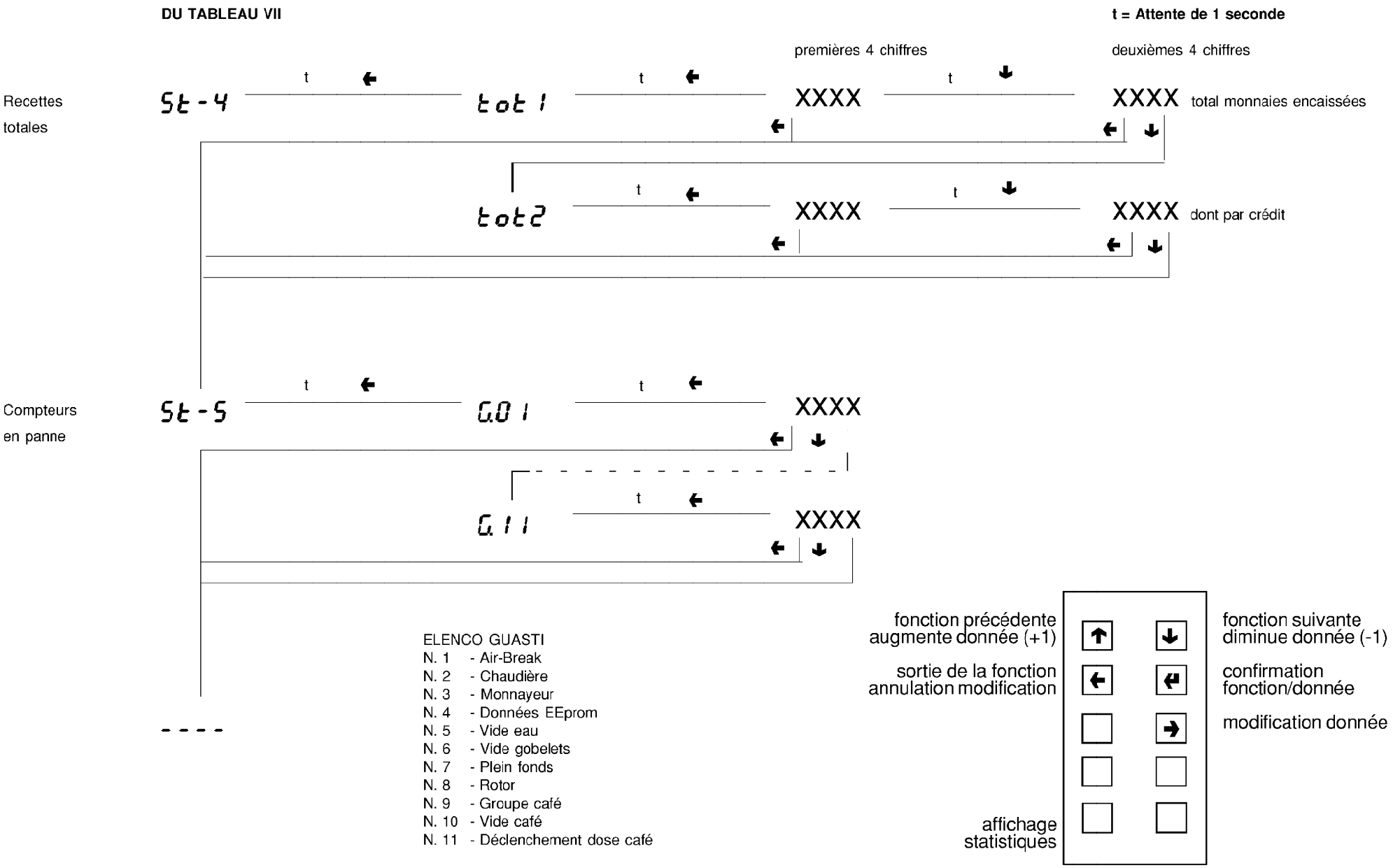
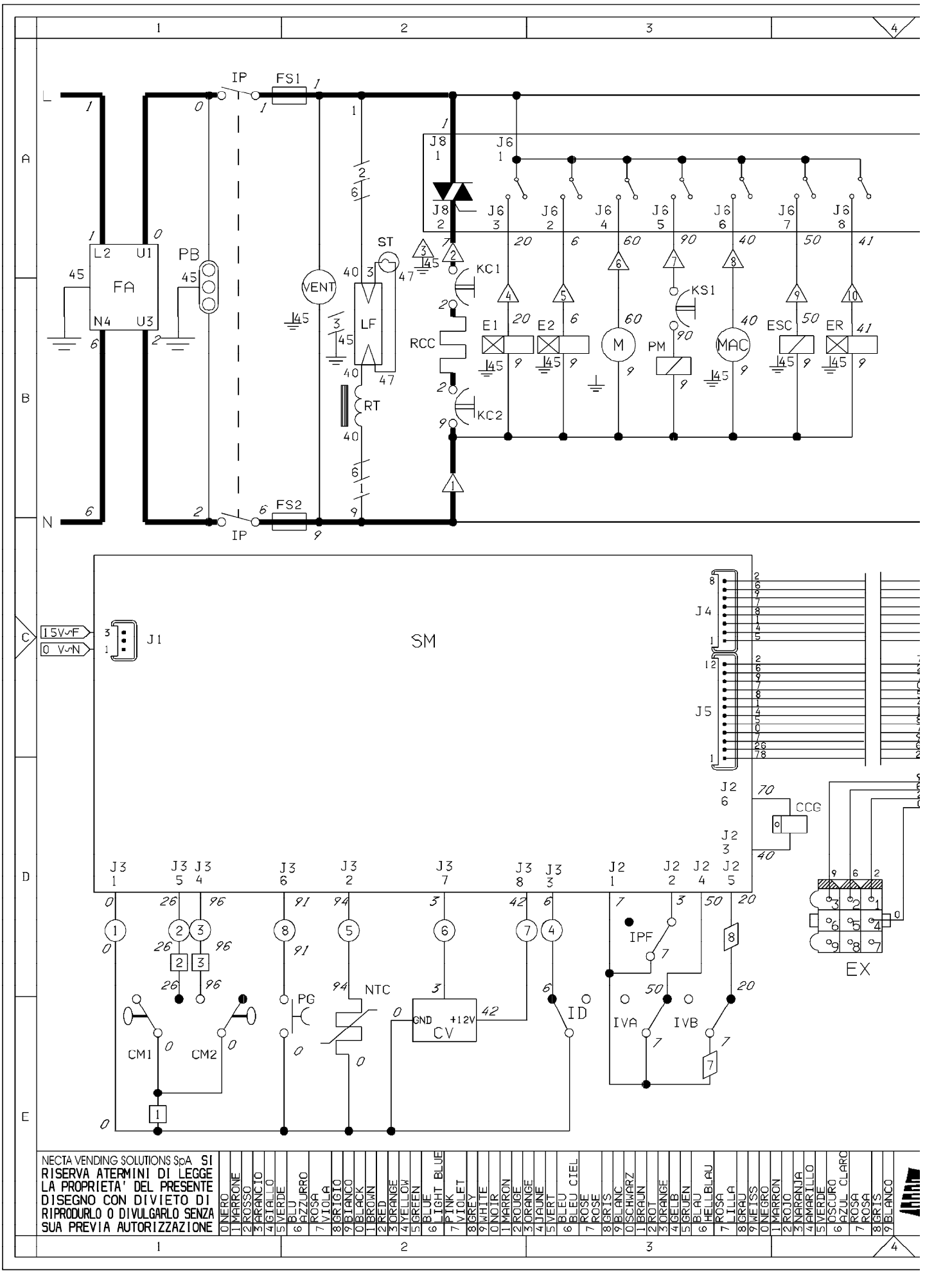


Tableau des statistiques VIII



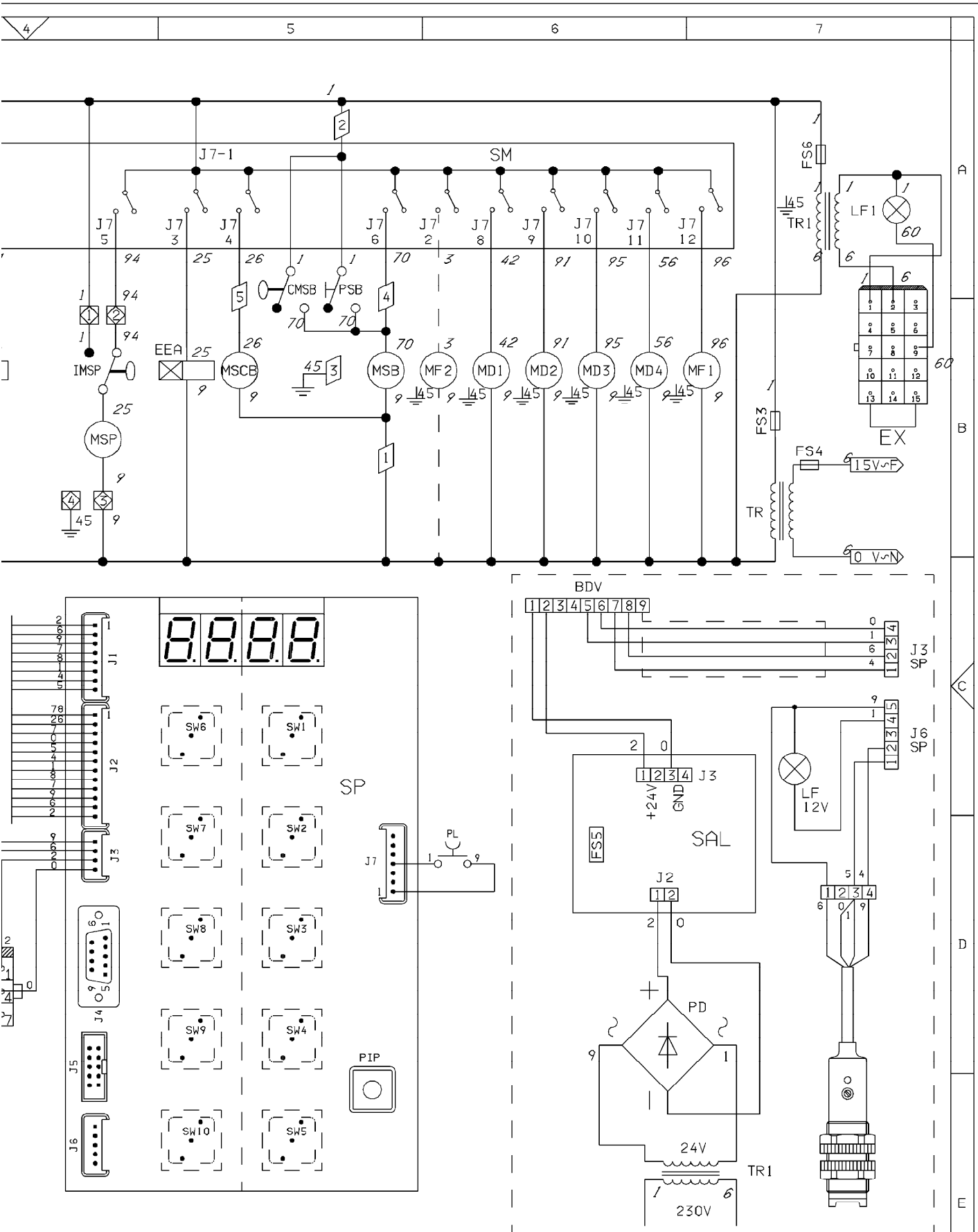
LEGENDE SCHEMA ELECTRIQUE

SYMBOLES	DESCRIPTION	SYMBOLES	DESCRIPTION
BDV	CONNECTEUR DE MONNAYEUR BDV	MD1-..	MOTEUR DOSEUR SOLUBLES
CCG	COMPTEUR DE COUPS GENERAL	MF1-..	MIXER SOLUBLES
CM1	MICRO MOTEUR GROUPE CAFE	MSB	MOTEUR EROGATION GOBELETS
CM2	CAM EJECTION CAFE	MSCB	MOTEUR CHANGE COLONNE GOBELETS
CMSB	CAM MOTEUR DECLENCH. GOBELETS	MSP	MOTEUR DISTRIBUTION PALETTES
CV	COMPTEUR VOLUMETRIQUE	NTC	CAPTEUR DE TEMPERATURE
E1-...	ELECTROVANNES CHAUDIERE SOLUBLES	PB	PRISE DE COURANT
EEA	ELECTROVANNE ENTREE EAU	PD	PONT A DIODES
ER	ELECTROVANNE 3 VOIES GROUPE CAFE	PG	POUSSOIR MONNAYEUR
ESC	ELECTROAIMANT LIVRAISON CAFE	PIP	POUSSOIR PROGRAMMATION
EX	CONNECTEURS DE MONNAYEUR	PL	POUSSOIR RINCAGE
FA	FILTRE ANTIPARASITES	PM	POMPE
FS1-..	FUSIBLE	PSB	POUSSOIR DISTRIBUTION GOBELETS
ID	MICRO CONTACT DOSE CAFE	RCC	RESISTANCE CHAUDIERE CAFE
IMSP	MICRO CONTACT DISTR. PALETTES	RCS	RESISTANCE CHAUFFAGE SOLUBLES
IP	INTERRUPTEUR DE PORTE	RT	BALLAST
IPF	MICRO PLEIN BAC DE RECUPERATION	SAL	PLATINE ALIMENTATEUR
IVA	MICRO EAU AIR BREAK	SM	PLATINE CONTROLE MACHINE
IVB	MICRO VIDE GOBELETS	SP	PLATINE POUSSOIRS
KC1-..	KLIXON DE CHAUDIERE CAFE'	ST	DEMARREUR
KS1-..	KLIXON DE SECURITE	SW1-..	BOUTONS DE SELECTION
LF1-..	LAMPE	TR1-..	TRANSFORMATEUR
M	MOTEUR GROUPE CAFE	VAR	VARISTORE
MAC	MOULIN A CAFE	VENT	VENTILTEUR

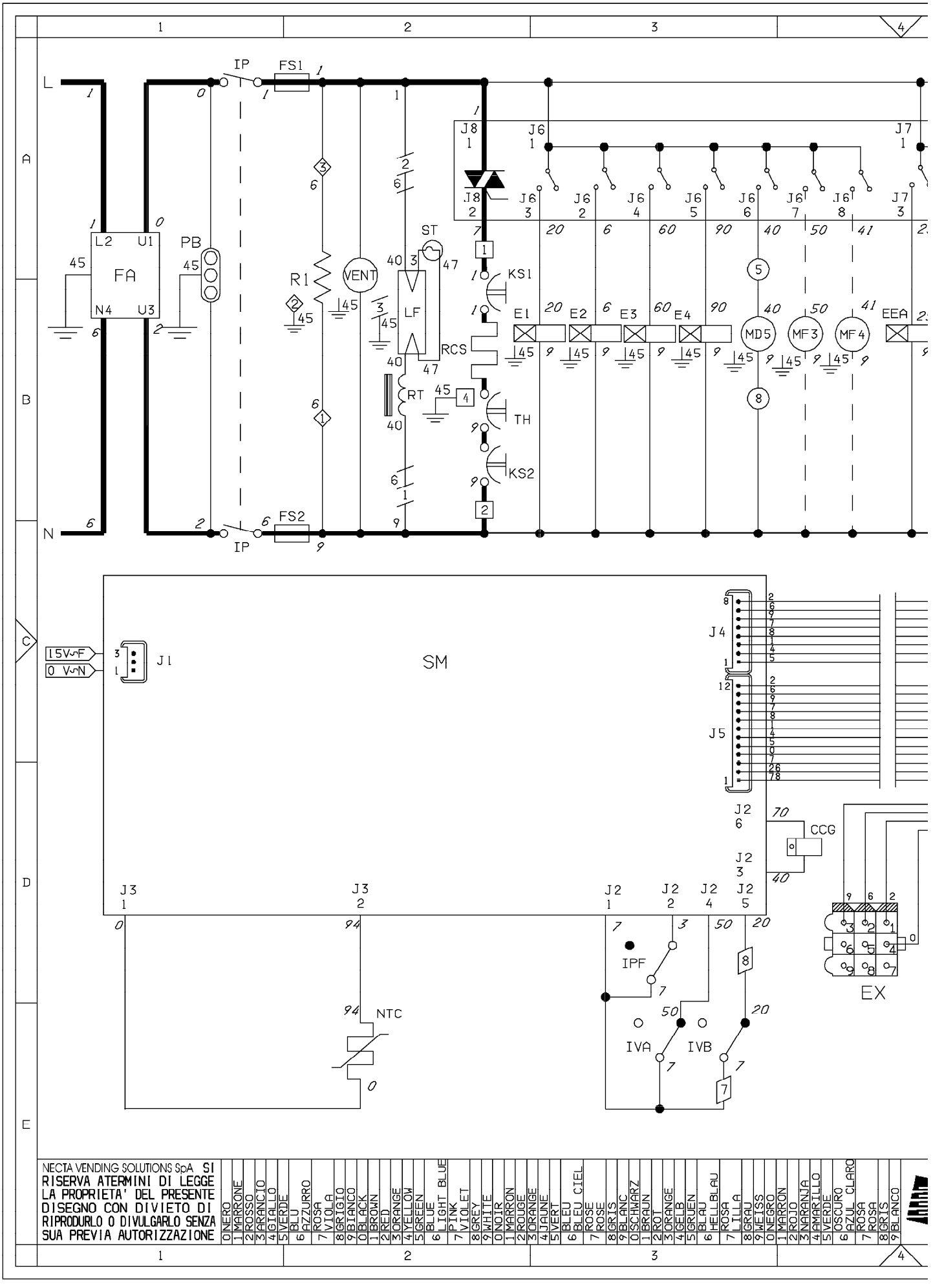


NECTA VENDING SOLUTIONS SpA SI RISERVA A TERMINI DI LEGGE LA PROPRIETA' DEL PRESENTE DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O DIVULGARLO SENZA SUA PREVIA AUTORIZZAZIONE

| | | |

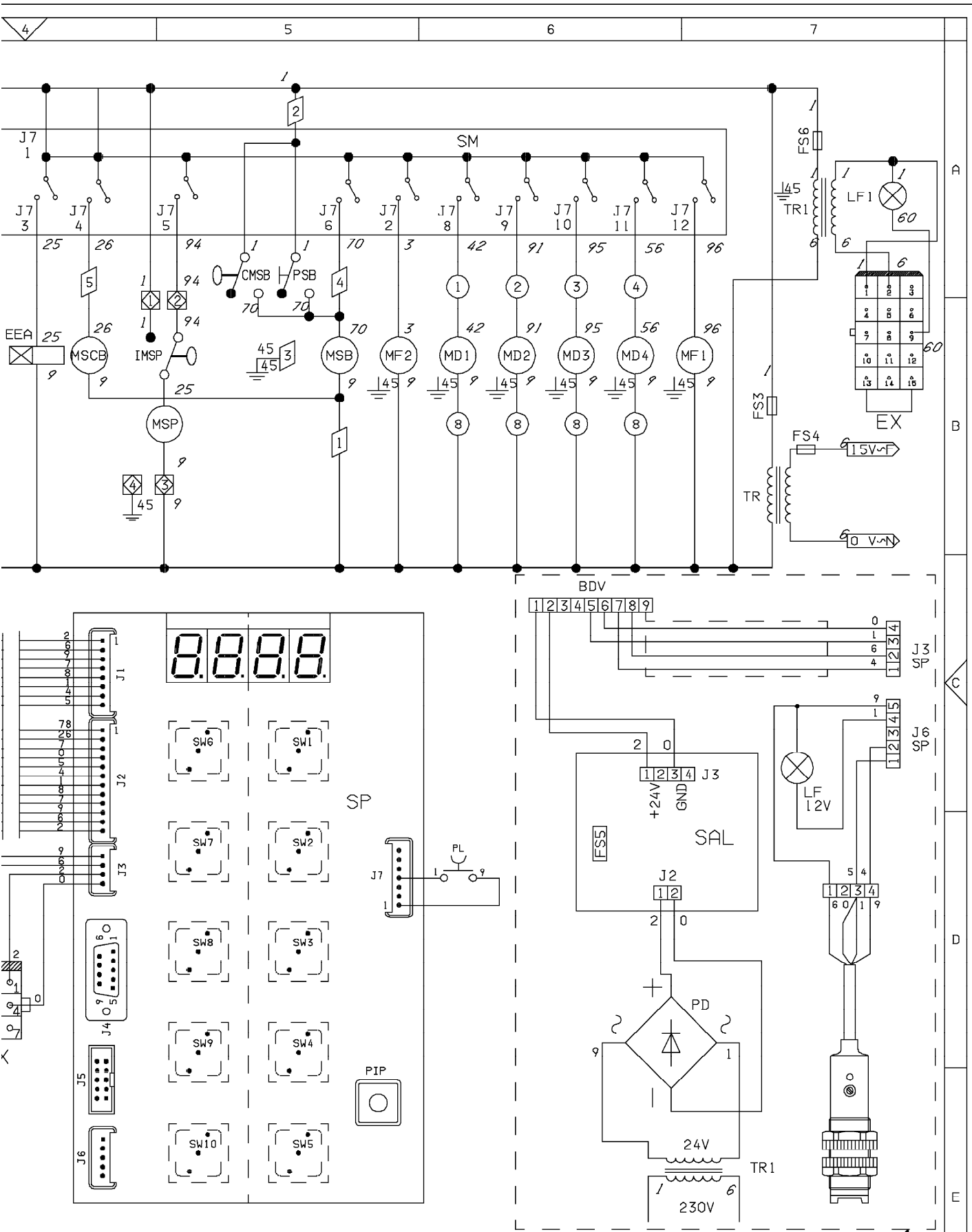


NECTA	MODELLO: VENEZIA CAFFE'	GRUPPO: SCHEMA ELETTRICO FUNZIONALE	DATA: 05-12-95	FOGLIO: 1/1	DISEGNATO: CORTESI	CONTROLLATO: GUIDI
8 GRIS 9 BLANCO			LEGENDA: 6C85561	CODICE: 608525504		



NECTA VENDING SOLUTIONS SpA SI RISERVA ATERMINI DI LEGGE LA PROPRIETA' DEL PRESENTE DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O DIVULGARLO SENZA SUA PREVIA AUTORIZZAZIONE

| | | |



NECTA	MODELLO: VENEZIA INSTANT	GRUPPO: SCHEMA ELETTRICO FUNZIONALE	DATA: 07-02-96	FOGLIO: 1 / 1	DISEGNATO: CORTESI	CONTROLLATO: UTI
8 GRIS 9 BLANCO			LEGENDA: 6085561	CODICE: 608525604		

© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

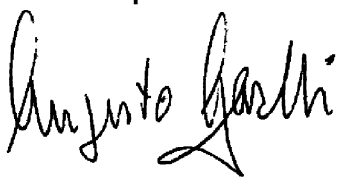
Le fabricant se réserve le droit de modifier, sans préavis, les caractéristiques des appareils présentes dans cette publication; en outre, il decline toute responsabilité pour d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression et/ou de transcription.
Tous droits de reproduction, complète ou partielle, des instructions, des dessins, des tableaux et de toutes les informations contenues dans cette publication sont réserves. Aucune communication à un tiers ne peut être faite sans une autorisation par écrit du Constructeur qui en a la propriété exclusive.

Com.Doc.

EDITION 03 98 CODE: H 104F 00

POUR L'APPROBATION

Le Responsable



NECTA
VENDING SOLUTIONS SpA
A company of
N&W GLOBAL VENDING GROUP

Sede legale: Via Roma 24
24030 Valbrembo (BG) Italia
Web: www.nwglobalvending.com

Telefono +39 035 606111
Fax +39 035 606460
Trib. Bergamo Reg. Imp. n. 2534
R.E.A. Bergamo n. 319295